KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:35 Page 1

www.krups.com

F p. 3

GB p. 15

D p. 27

NL p. 40

I p. 52

E p. 64

P p. 76

Ref. 2016236010

Raclette Krups EXPERT

www.krups.com

F

GB

D

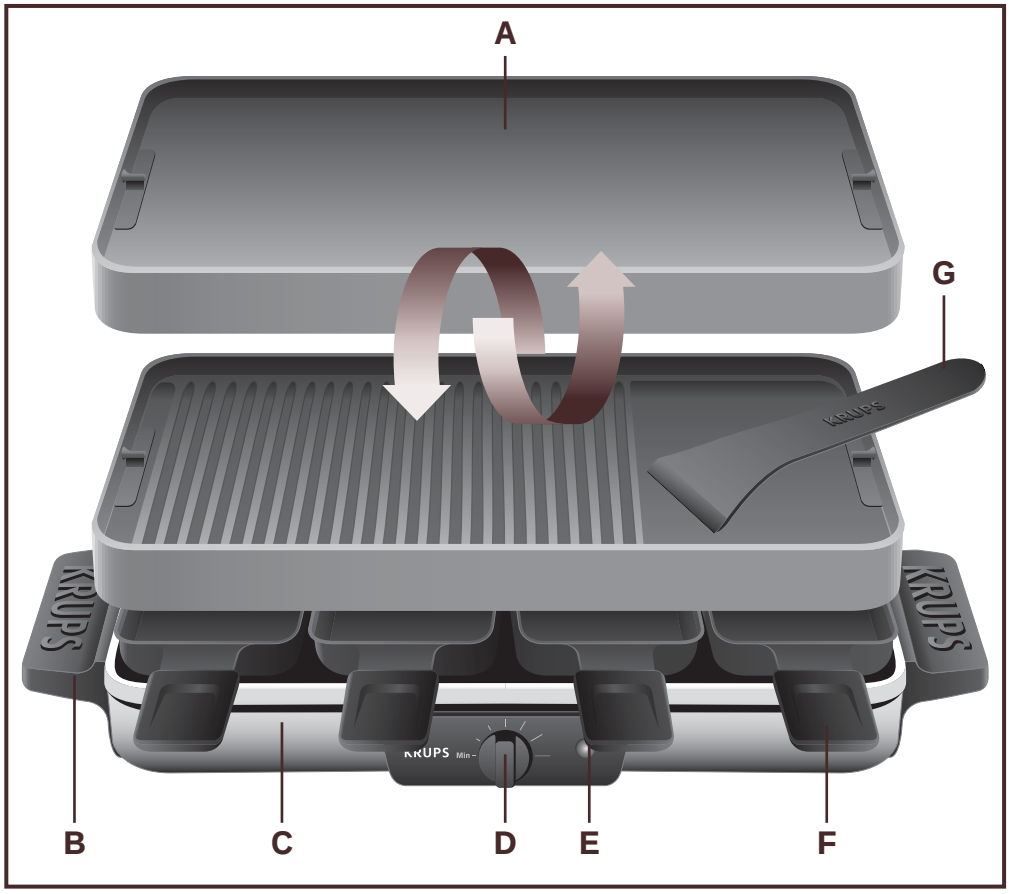
NL

I

E

P

KRUPS


A
G
KRUPS
KRUPS
KRUPS
KRUPS Min - Max
B
C
D
E
F

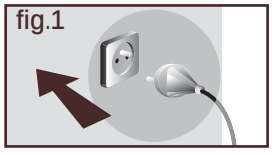


fig.1

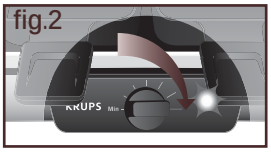


fig.2
KRUPS Min - Max

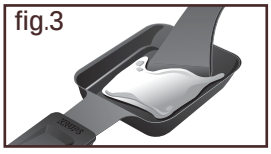


fig.3

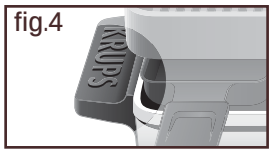


fig.4
KRUPS

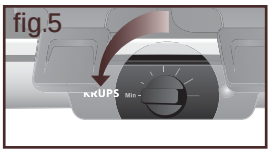


fig.5
KRUPS Min - Max

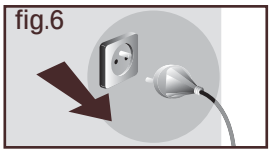


fig.6

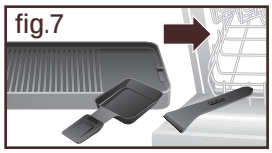


fig.7

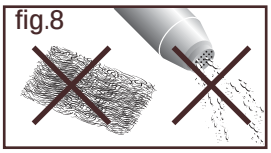


fig.8

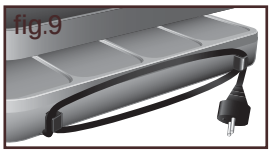


fig.9

Merci d'avoir acheté cet appareil destiné uniquement à un usage domestique.
Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

La société KRUPS se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

DESCRIPTION

A Plaque réversible anti adhésive 2/3 grill + 1/3 lisse
B Poignée
C Corps de l'appareil
D Thermostat
E Voyant lumineux
F Coupelle
G Spatule

PRÉVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES

- Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.
- Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.
- Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants ou de personnes handicapées, toujours le faire sous la surveillance d'un adulte.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si besoin.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

INSTALLATION

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Sortir les coupelles
- Poser la plaque grill sur la résistance.
  La plaque peut être utilisée sur les 2 faces :
  - la face lisse pour les légumes, les œufs, les crêpes...
  - la plaque 2/3 grill et 1/3 lisse, vous pouvez à la fois réaliser les cuissons de viande et d'œufs.
  - Ne jamais interposer de papier d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque et entre la résistance et le réflecteur.
- Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.
  Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.
  Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

BRANCHEMENT ET PRÉCHAUFFAGE

- Dérouler entièrement le cordon.
- Brancher le cordon sur le secteur - fig.1
- *Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.*
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Produit avec mise à la terre : ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.
- Placer le thermostat sur la position maxi. Le voyant s'allume - fig.2
- Laisser préchauffer l'appareil 15 minutes sans les coupelles.

CUISSON

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé :

- Pour la fonction raclette, chaque convive dispose une tranche de fromage dans sa coupelle avant de la placer dans l'appareil.
- Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide.
- La plaque gril est adaptée pour cuire des pièces de viandes ou vos accompagnements de raclette (lardons, champignons, oignons, petites saucisses...). Sur la plaque lisse, vous pouvez également réaliser des crêpes et des œufs.
- Durant les cuissons, vous pouvez régler le thermostat selon le degrés de cuisson souhaité à l'aide du bouton.
- Ne pas retourner la plaque pendant l'utilisation.
- Pour préserver le revêtement de la plaque gril, toujours utiliser une spatule Krups ou en bois - fig.3
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Si vous désirez déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud, utilisez les poignées latérales en plastique en veillant à ne pas toucher le métal - fig.4
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

APRÈS UTILISATION

- Placer le thermostat sur la position min. - fig.5
- Débrancher le cordon du secteur - fig.6
  Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 mn sans le toucher.
- Pendant ce refroidissement garder l'appareil hors de porter des enfants.
- La plaque gril, les coupelles, les spatules et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle - fig.7
- *La plaque gril, les spatules et les coupelles peuvent passer au lave-vaisselle.*
  Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer - fig.8
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau ou au lave vaisselle.

RANGEMENT

- Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à son rangement.
- Enrouler le cordon autour des 2 crochets situés à l'arrière du produit - fig.9
- Replacer la plaque.
- Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.

Raclette traditionnelle

raclette plaque gril*

8 pers.
32 coupelles

ingrédients

1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette ■ 2,5 kg de pomme de terre ■ 16 tranches de jambon ■ quelques poivrons ■ quelques champignons de Paris ■ 1 pot de cornichons ■ 1 pot d'oignons au vinaigre ■ quelques épis de maïs en boîte ■

préparation

- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Découpez le fromage en tranches et présentez-les sur un plat avec les tranches de jambon.
- Emincez les poivrons et les champignons. Présentez les cornichons, les oignons, les champignons, le maïs et les poivrons dans des raviers.
- Faites griller les oignons, les champignons, le maïs et les poivrons sur la plaque gril. Disposez une tranche de fromage dans chaque coupelle et laissez-la fondre dans le four à raclette.
- Dégustez la raclette accompagnée du jambon, des pommes de terre et des différentes garnitures.

Raclette aux 3 fromages

raclette

8 pers.
32 coupelles

ingrédients

600 g de fromage à raclette (pasteurisé ou lait cru) ■ 600 g de bleu d'Auvergne ■ 600 g de bûche de chèvre ■ 2,5 kg de pommes de terre ■ un peu de thym ■ un pot d'olives noires ■

préparation

- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Coupez les différents fromages en cube de 1 cm de côté environ et présentez-les sur un plat de service.
- Disposez 10 cubes de fromage sur chaque coupelle. Laissez fondre dans le four à raclette en remuant de temps en temps avec la spatule en plastique afin de mélanger les saveurs.
- Faites glisser le fromage fondu sur les pommes de terre coupées en rondelles fines, saupoudrez d'un peu de thym et dégustez avec les olives.

pour changer
Vous pouvez assaisonner les fromages avec un peu de poivre concassé avant de les faire fondre ou ajouter au moment de déguster quelques cubes de tomates fraîches.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Raclette aux crevettes

raclette plaque lisse*

8 pers.
32 coupelles

ingrédients

64 grosses crevettes ■ 3 cuillères à soupe de jus de citrons ■ 3 cuillères à café d'herbe de Provence ■ sel et poivre ■ 2 gousses d'ail ■ 2 oignons hachés ■ 320 g de champignons ■ 650 g de tomates ■ 1 kg de fromage à raclette ■ pommes de terre vapeur ■

préparation

- Décortiquez les crevettes et arrosez-les avec le jus de citron. Salez et poivrez. Emincez les tomates et les champignons.
- Faite cuire les crevettes 1 minute de chaque coté sur la plaque lisse.
- Disposez les lamelles de champignons et de tomates dans chaque coupelle et placez les crevettes cuites dessus. Recouvrez d'une tranche de fromage.
- Laissez cuire dans le four à raclette 6 à 7 minutes et servez avec les pommes de terre vapeur.

pour changer
Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des tranches de pain grillées.

Raclette à la ratatouille

raclette

8 pers.
32 coupelles

ingrédients

3 oignons ■ 2 aubergines ■ 3 poivrons rouges ■ 3 poivrons verts ■ 3 courgettes ■ 6 tomates ■ 6 gousses d'ail ■ 1 tasse d'huile d'olive ■ 3 cuillères à café d'origan ■ 3 cuillères à café de basilic frais ■ sel et poivre ■ 1 1/2 verre de vin rouge ■ 1 kg de fromage à raclette ■ pain ■

préparation

- Epluchez les oignons et coupez-les en cubes. Lavez les aubergines, coupez-les en cubes puis salez-les. Laissez les aubergines dégorger pendant 15 min au frigidaire. Passez les aubergines sous un filet d'eau et essuyez-les bien. Lavez les poivrons, coupez-les en 2, enlevez les pépins puis coupez-les en cubes. Lavez les courgettes et les tomates, puis coupez-les en cubes. Epluchez les gousses d'ail, hachez-les et salez-les. Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une marmite, puis ajoutez l'ail et les légumes. Ajoutez l'origan, le basilic, le sel, le poivre et le vin rouge. Laissez cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes.
- Lorsque la ratatouille est prête, vous pouvez commencer la raclette. Disposez une cuillère à soupe de ratatouille dans la coupelle, rajoutez le fromage et faites cuire dans le four à raclette.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:35 Page 8

Raclette à l'ananas

raclette

8 pers.
32 coupelles

ingrédients

2 ananas frais ou 2 boites ■ 8 tranches de jambon épaisses ■ 1 kg de fromage à raclette ■

préparation

- Découpez le fromage en tranches et présentez-les sur un plat.
- Coupez le jambon en cubes. Epluchez l'ananas et coupez-le en tranches. Retirez la partie dure au centre puis détaillez la tranche en petit triangles. Présentez le jambon et l'ananas dans des raviers.
- Mettez quelques cubes de jambon et quelques triangles d'ananas dans chaque coupelle et recouvrez avec du fromage.
- Laissez cuire dans le four à raclette 8 à 9 minutes.

Poulet Tex-Mex

plaque lisse*

8 tortillas

ingrédients

350 g de blanc de poulet ■ 2 boîtes de tomates pelées de 400g ■ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ■ 2 oignons finement hachés ■ sel et poivre ■ 8 tortillas ■

préparation

- Egouttez les tomates et coupez-les en dés. Coupez le blanc de poulet en fine lamelles. Mettez de l'huile dans les coupelles et posez-les sur la plaque lisse. Mettez une cuillère à soupe d'oignon dans la coupelle et laissez cuire 1 minute. Rajoutez 1 cuillère à soupe de dés de tomates, salez et poivrez et laissez mijoter 1 minute et demi.
- Retirez les coupelles et mettez-les dans le four à raclette. Disposer les lamelles de poulet sur la plaque lisse, faite cuire 2 minutes de chaque coté.
- Rajoutez le poulet dans les coupelles. Disposez les tortillas sur la plaque lisse afin de les réchauffer (environ 15 secondes de chaque coté). Garnissez chaque tortilla avec la préparation et repliez-les pour former un rouleau.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Poulet au curry

plaque lisse*

8 coupelles

ingrédients

4 escalopes de poulet coupées en morceaux ■ 1 gros oignon haché ■ 2 échalotes hachées ■ 80 g de beurre ■ curry en poudre ■ sel et poivre ■ 8 cuillères à soupe de crème fraîche ■ mango chutney (sauce piquante orientale) ■

préparation

- Mettez les coupelles sur la plaque lisse. Dans chaque coupelle, faites fondre 10 g de beurre et laissez l'échalote et l'oignon dorer. Ajoutez le poulet. Laissez cuire 12 minutes et saupoudrez de curry, de sel et de poivre. Remuez et laissez cuire quelques instants.
- Ajoutez la crème fraîche, mélangez et ajouter un peu de mango chutney avant de servir.

en accompagnement
Servez avec une salade de tomates, d'oignons blancs et de coriandre fraîche.

Reuchtis

plaque lisse*

8 reuchtis

ingrédients

500 g de pomme de terre ■ 1 oignon ■ 250 g de lardons ■ 125 g de gruyère râpé ■ 1 œuf ■ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ■

préparation

- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs, laissez-les refroidir et épluchez-les. Râpez-les avec une râpe à gros trous.
- Faites revenir les oignons et les lardons dans une poêle.
- Mélangez les pommes de terre râpées avec l'œuf, la crème fraîche épaisse, le gruyère, les lardons et l'oignon. Salez et poivrez.
- Faites cuire sur la plaque lisse en les retournant à mi-cuisson.

en accompagnement
Vous pouvez servir les reuchtis avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Blinis du Caucase

plaque lisse*

40 blinis

ingrédients

600 g de farine ■ 4 œufs ■ 20 g de levure de bière ■ 1 l de lait ■ 2 cuillerée à soupe de beurre fondu ■ 1 cuillerée à café de sel ■

préparation

- Délayez la levure dans 6 cuillères à soupe de lait tiède (environ 30°C) et laissez reposer 10 minutes.
- Versez la farine dans un saladier et creusez un puits. Versez le lait petit à petit en le mélangeant avec la farine, ajoutez la levure, les jaunes d'œufs, le beurre fondu et le sel. Laissez reposer 1 heure.
- Juste avant la cuisson des blinis, battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte. Versez une cuillère de pâte sur la plaque lisse et laissez cuire 4 minutes.
- Servez les blinis avec des œufs de lump, des tranches de truite fumée ou du jambon cru.

pour changer
Ajouter à la pâte 1 cuillère à soupe de sucre avant la cuisson et servez avec de la confiture ou des fruits confits.

Pancakes

plaque lisse*

40 pancakes

ingrédients

600 g de farine ■ 40 g de levure de boulanger ■ 6 œufs ■ 60 cl de lait ■ 60 g de sucre en poudre ■ 4 cuillères à soupe de beurre fondu refroidi ■ 2 pincées de sel ■

préparation

- Délayez la levure dans 6 cuillères à soupe de lait tiède (environ 30°C) et laissez reposer 10 minutes.
- Dans un saladier, versez la farine, ajoutez le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Faites un puits, ajoutez les œufs et la levure délayée dans le lait. Mélangez la pâte au fouet métallique et ajoutez peu à peu le lait. Laisser reposez cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon.
- Versez une cuillère de pâte sur la plaque lisse et laissez cuire 5 minutes. Servez avec du sirop d'érable ou de la confiture.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Hamburger

raclette plaque lisse*

8 hamburgers

ingrédients

800 g de boeuf haché ■ 2 oeufs ■ sel et poivre ■ 2 tomates ■ 8 pains à hamburger ■ quelques feuilles de salades ■ 8 fines tranches de cheddar ■ 8 tranches de bacon ■ herbes de Provence ■

préparation

- Malaxez la viande hachée et l'oeuf, du sel, du poivre et les herbes de Provence et formez 8 steaks assez plats.
- Mettez les coupelles sur la plaque lisse et faites cuire les steaks hachés 3 minutes de chaque côté. Mettez les tranches de fromage sur les steaks. Retirez les coupelles et mettez-les dans le four à raclette. Faites griller le bacon sur la plaque lisse.
- Coupez les pains en 2 et faites-les toaster quelques instant sur la plaque lisse. Posez les steaks hachés sur les demi-pains, ajoutez la tranche de bacon, une rondelle de tomate, une rondelle d'oignon, une feuille de salade. Assaisonnez et recouvrez avec le reste du pain.

Brochettes de gambas

plaque gril*

4 brochettes

ingrédients

une vingtaine de gambas cuites (5 à 6 par brochette) ■ 1 verre de chapelure ■ ail moulu ■ persil ■ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ■

préparation

- Décortiquez les gambas et mettez-les dans un saladier. Versez un peu d'huile d'olive, saupoudrez d'ail moulu et de persil et mélangez bien. Versez un peu de chapelure sur les gambas pour les paner. Augmentez la quantité de chapelure si nécessaire.
- Enfilez les gambas une par une sur une brochette en bois d'environ 30 cm de long. Faites cuire sur la plaque grill pendant 5 à 10 minutes.

en accompagnement
Servez avec une salade composée ou du riz avec une fondue de poivrons.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Courgettes marinées

plaque gril*

8 pers.

ingrédients

3 courgettes ■ 4 gousses d'ail ■ 6 échalotes ■ herbes de Provence ■ piment de cayenne ■ huile d'olive ■ sel et poivre ■

préparation

- Epluchez la courgette en gardant un peu de peau et coupez des tranches assez fines dans le sens de la longueur. Disposez-les dans un récipient allant au réfrigérateur. Ajoutez l'ail, l'échalote émincés et les épices. Recouvrez d'huile d'olive. Laissez mariner dans le réfrigérateur au moins 6 h.

Idéale l'été !
Un délice en accompagnement de viandes grillées.

- Egouttez bien les tranches de courgettes. Mettez les tranches de courgettes marinées les unes à côté des autres sur la plaque grill. Retournez les tranches à mi cuisson. La cuisson est à point quand les tranches ont ramolli et sont légèrement grillées.

Brochettes de fruits

plaque gril*

8 pers.
16 brochettes

ingrédients

Fruits : 2 pêches jaune ■ 2 bananes ■ 32 fraises ■ 16 morceaux d'ananas ■
Marinade : 3 cuillères à soupe de miel ■ 2 cuillères à soupe de sucre brun ■ 60 g beurre fondu ■ 2 cuillères à soupe de rhum ■ 1/2 cuillère à café de cardamome en poudre ■ 16 brochettes en bois de 15 cm de long ■

préparation

- Préparez la marinade en mélangeant le miel et le beurre fondu, puis le sucre, le rhum, la cardamome.
- Préparez les brochettes en alternant une fraise, un quartier de pêche, une rondelle de banane (assez épaisse), un morceau d'ananas, une fraise. Posez les brochettes dans un plat et arrosez avec la marinade, au moins une heure à l'avance.
- Faites cuire les brochettes sur la plaque grill, en les retournant de temps en temps.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Baguettes au fromage de chèvre

plaque lisse* raclette

8 pers.
32 coupelles

ingrédients

800 g fromage de chèvre prédécoupé ■ 32 olives ■ 1 oignon ■ huile d'olive ■ 2 poivrons rouges ■ 2 gousses d'ail ■ 32 tranches de baguette ■

préparation

- Coupez les poivrons en deux, retirez les pépins et coupez-les en petits morceaux. Dénoyautez les olives et coupez-les en rondelles. Epluchez et coupez l'oignon et les gousses d'ail. Mélanger le poivron, les olives, l'oignon et l'ail.
- Faites griller les tranches de baguette sur la plaque lisse pendant 2 minutes puis placez-les dans les coupelles.

Σ

- Placez une tranche de fromage de chèvre sur le pain, ajoutez la préparation et arrosez avec un filet d'huile d'olive. Laissez cuire dans le four à raclette 8 minutes.

pour changer
Vous pouvez remplacer les poivrons par des tomates et ajouter au moment de déguster quelques feuilles de basilic frais.

Bruschetta à la mozzarella

plaque lisse* raclette

8 pers.
32 coupelles

ingrédients

32 tranches de baguette ■ 8 tomates ■ 2 boules de mozzarella ■ origan ou basilic (frais de préférence) ■ huile d'olive ■

préparation

- Coupez les tomates et la mozzarella en tranches très fines.
- Faites griller les tranches de baguette sur la plaque lisse pendant 2 minutes puis placez-les dans les coupelles.
- Sur chaque tranche de pain, diposez 1 fine tranche de tomate et de mozzarella. Saupoudrez chaque tartine d'origan ou de basilic et arrosez avec un filet d'huile d'olive. Laissez cuire dans le four à raclette 3 minutes.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Omelette jambon fromage

plaque lisse*

ingrédients (pour une coupelle)

1/4 d'une tranche de jambon coupé en dés ■ 10 g de fromage ■ 2 à 3 cuillères à soupe d'omelette ■ sel et poivre ■ 1 noix de beurre ■

préparation

- Dans une terrine, cassez les œufs en fonction du nombre de convives. Ajoutez le sel et le poivre. Battez les œufs.
- Mettez les coupelles sur la plaque lisse et faites fondre le beurre. Ajoutez le fromage et le jambon, puis laissez griller quelques secondes. Versez 2 à 3 cuillères à soupe d'omelette et remuez délicatement avec la spatule.
- Faites cuire quelques minutes.

pour changer
Vous pouvez ajoutez quelques fines herbes et servir avec une salade de tomates.

Œuf au bacon

plaque gril*

ingrédients (pour une coupelle)

1 oeuf ■ 1 tranche de bacon■ quelques rondelles de tomates ■ quelques lanières d'oignons ■ ■ ail haché ■ sel de céleri ■ 1 cuillère à café de fromage râpé ■ 1 cuillère à soupe de crème ■ ■ 1 noix de beurre ■ sel et poivre ■

préparation

- Huiler la plaque gril, faites dorer les tomates, les oignons et l'ail pilé pendant 3 minutes. Ajoutez le bacon et saupoudrez de sel de céleri.
- Cassez l'œuf sur la partie lisse et assaisonnez. Faites cuire quelques minutes.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Pâte à crêpes

ingrédients (pour 40 à 60 mini crêpes)

500 g de farine ■ 6 oeufs ■ 1l de lait 1/2 écrémé ■ une pincée de sel ■ 2 cuillères à soupe d'huile ■

pour changer
Pour une pâte plus légère, ajoutez 10 cl de bière.
Pour une pâte sucrée, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre et 1/2 cuillère à café de fleur d'oranger.

préparation

- Battez les oeufs en omelette, ajoutez le lait puis progressivement la farine et salez. Laissez reposer 1 heure.

Crêpes au jambon et à la crème

plaque lisse*

ingrédients

3 tranches de jambon blanc ■ 1 bol de gruyère râpé ■ 1 pot de crème fraîche ■

préparation

- Déposez 1/2 tranche de jambon sur votre crêpe à la fin de cuisson de la deuxième face. Parsemez de gruyère râpé. Quand le jambon est bien chaud, nappez de crème fraîche et pliez en pochette.

Crêpes au miel et aux noix

plaque lisse*

ingrédients

3 cuillères à soupe de miel ■ 100 g de noix hachées ■

préparation

- Mélanger le miel et les noix hachées. A la fin de la cuisson de la deuxième face, garnissez la crêpe de cette préparation et pliez-la en quatre. Maintenez quelques secondes sur la plaque lisse.

pour changer
Remplacez les noix par des noisettes et décorez les crêpes avec de la chantilly.

* réglez le thermostat sur maxi et préchauffez 15 minutes

Thank you for purchasing this KRUPS appliance designed for domestic use only.
Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. Whatever your model, please read the instructions carefully and keep them on hand.

The KRUPS company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

DESCRIPTION

A Non-stick reversible plate 2/3 Grill + 1/3 Griddle
B Handle
C Body of the appliance
D Thermostat control knob
E Indicator light
F Raclette tray
G Spatula

PREVENTION OF ACCIDENTS IN THE HOME

- For a child, even a slight burn may sometimes be serious.
- As they grow up, teach your children to be careful with hot appliances in the kitchen.
- If your appliance is used in the company of children or disabled persons, always use it under adult supervision.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- For your safety, this appliance conforms to the applicable standards and regulations (Low Voltage, Tension, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with foodstuffs, Environmental, etc., directives), current in force.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs
3. Protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or the appliance in water or any other liquid.
4. Unplug from socket before cleaning and when not in use.
5. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
7. Be careful how you place the cord so that it does not get in way of guests moving around the table.

Let's help to protect the environment!
ⓘ Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
➲ Take it to a local civic collection point so it can be processed.

ASSEMBLING YOUR RACLETTE

- Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.
- Remove the trays.
- Place the grill plate on the heating element.
  Both sides of the plate may be used :
  - Ithe smooth side for vegetables, eggs, pancakes, etc
  - with the 2/3 grill and 1/3 griddle plate, you can cook meat and eggs at the same time.
- Never place aluminium foil or anything else under the plate and between the appliance and the reflector.
- Place the appliance on the middle of the table, out of the reach of children.
- Place the appliance on a flat, stable, heat resistant surface: do not use the appliance on a soft or unsteady base.
- On first use, pour a little cooking oil on the non-stick grill plate and trays,then wipe off any excess with an absorbant kitchen towel.
- Never place the appliance directly onto a delicate surface (glass table,cloth, varnished furniture...).

CONNECTION AND PRE-HEATING

- Unwind the cord completely.
- Plug the cord into the mains - fig.1
- Be cautious how you place the cord, so that it does not get in the way of guests moving around the table.
- Check that your electric supply is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.
- Earthed product : connect the appliance to a plug with an earth connection.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not leave the appliance switched on while unattended.
- Set the thermostat to the max position, the indicator will light up - fig.2
- Allow appliance to pre-heat for 15 minutes without the trays.
- On first heating there may be a slight odour or smoke - this is normal and will quickly disappear.

COOKING

After pre-heating, the appliance is ready to be used :

- For the raclette function, have each guest place a slice of cheese in their individual tray before placing it under the grill plate to melt.
- Do not leave the trays in the appliance while empty.
- The grill plate will cook small strips of meat on your accompaniments (bacon, mushrooms, onions, prawns, small sausages...). On the griddle plate, you can also make pancakes ad eggs.
- You can adjust the thermostat during cooking according to the desired degree of cooking using the button.
- Do not turn over the plate during use.
- To avoid damaging the non-stick coating of the grill plate, always use a plastic Krups or wooden utensils. - fig.3
- During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke.
- If you wish to move the appliance when it is hot, use the plastic side handles, taking care not to touch the metal - fig.4
- Do not touch the metal parts of the appliance while in use; they are very hot.

AFTER USE

- Put the thermostat control knob to min. - fig.5
- Unplug the cord from the wall socket. - fig.6
  Leave the appliance to cool for at least 30 min without touching it.
- While it is cooling down, keep the appliance out of the reach of children.
- Clean the grill plate, the trays and the base of the appliance with a sponge, hot water and washing up liquid. - fig.7
- The grill plate and the trays can be put in the dishwasher.
  Do not use scouring pads or hard abrasive powder to clean any part of the appliance. - fig.8
- Never immerse the appliance and the cord in water or in the dishwasher.

STORAGE

- Ensure the appliance is cool and unplugged before storing.
- Wind the cord around the 2 hooks positioned at the back of the product - fig.9
- Replace the grill plate.
- Keep the stored appliance out of the reach of children.
- If you have any problems or queries consult our website - www.krups.co.uk

How to Use a Raclette

First, prepare a selection of food and sliced cheese. Simply pick your favourite meats, vegetables and seafood for grilling and cook directly on top of the non-stick grill plate. Gather around the table with your guests and start cooking. Show your guests how to melt cheese in their personal raclette trays and when the cheese is melted pour it over the grilled food. Traditionally, raclette is served with boiled new potatoes or baked potatoes together with a green salad. A good raclette is cooked with special raclette cheese * Allow about 200g (7 oz) of cheese per person. Cut the cheese in slices of 5mm. Set the Thermostat (depending on model) to the max position. Place a slice of cheese in each tray and leave to melt for about 5 minutes. Once the raclette cheese is melted, slide the cheese onto the plate. You can cook other foods with the cheese such as ham, sweetcorn, sliced potatoes, chopped mushrooms, sliced tomatoes, prawns, chopped onions, chopped peppers etc.

* For UK consumers only: Raclette cheese is available from some large supermarkets and specialist delicatessens or try www.frencheese.co.uk for advice in their 'Where to Buy' section. Alternatively, try using Port Salut, Jarlsburg, Emmental, Gruyere or Gouda (but not cheddar) instead of raclette cheese.

Cooking

For the raclette functions, have each guest place a slice of cheese in their individual tray before placing it under the grill plate to melt.

Do not leave the raclette trays in the appliance while empty.

The grill plate will cook strips of meat or your accompaniments (bacon, mushrooms, onions, prawns, sausages...)

Traditional raclette

raclette grill plate*

serves 8
32 raclette trays

ingredients

1.5 kg to 2 kg of raclette cheese ■ 2.5 kg of potatoes ■ 16 slices of ham ■ a few sweet peppers ■ a few mushrooms ■ 1 jar of gherkins ■ 1 jar of pickled onions ■ 4 tinned cobs of corn ■

preparation

- Cook the potatoes in their skins. Cut the cheese into slices and arrange them on a plate with the slices of ham.
- Slice the sweet peppers and the mushrooms. Place the gherkins, pickled onions, mushrooms, corn and sweet peppers in hors d'oeuvres trays.
- Grill the onions, mushrooms, corn and sweet peppers on the grill. Place a slice of cheese in each raclette tray and leave it to melt in the raclette. Taste the raclette with ham, potatoes and different toppings.

3-cheese raclette

raclette

serves 8
32 raclette trays

ingredients

600 g of raclette cheese (pasteurised or untreated milk) ■ 600 g of blue cheese ■ 600 g of goat's cheese log ■ 2.5 kg of potatoes ■ 16 slices of ham ■ a little thyme ■ a tin or jar of black olives ■

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

preparation

- Cook the potatoes in their skins. Cut the various cheeses into cubes of approximately 1 cm and place them on a serving plate.
- Place 10 cubes of cheese onto each raclette tray. Leave to melt in the raclette stirring from time to time with a plastic spatula to mix the various flavours.
- Pour the melted cheese onto the potatoes cut into fine slices, sprinkle a little thyme over them and eat with the olives.

for a change
You can season the cheeses with a little ground pepper before melting them or add a few cubes of fresh tomatoes when serving.

Prawn raclette

raclette
smooth plate*

serves 8
32 raclette trays

ingredients

64 large prawns ■ 3 tablespoons of lemon juice ■ 3 teaspoons of mixed herbs ■ salt and pepper ■ 2 cloves of garlic ■ 2 chopped onions ■ 320 g of mushrooms ■ 650 g of tomatoes ■ 1 kg of raclette cheese ■ steamed potatoes ■

preparation

- Peel the prawns and pour the lemon juice over them. Season with salt and pepper. Slice the tomatoes and mushrooms.
- Cook the prawns on the smooth plate for one minute on each side.
- Place sliced tomatoes and mushrooms in each raclette tray and place the cooked prawns on top of them. Cover with a slice of cheese.
- Leave to cook in the raclette for 6 to 7 minutes and serve with the steamed potatoes.

for a change
You can use toasted bread instead of potatoes

Ratatouille raclette

raclette

serves 8
32 raclette trays

ingredients

3 onions ■ 2 aubergines ■ 3 red peppers ■ 3 green peppers ■ 3 courgettes ■ 6 tomatoes ■ 6 cloves of garlic ■ 1 cup of olive oil ■ 3 teaspoons of oregano ■ 3 teaspoons of fresh basil ■ salt and pepper ■ 1 1/2 glasses of red wine ■ 1 kg of raclette cheese ■ bread ■

preparation

- Peel the onions and cut them into cubes. Wash the aubergines and then salt them. Leave them to drain for 15 minutes in the refrigerator. Place them under running water and wipe them thoroughly. Wash the peppers, cut them in half , remove the seeds and then cut them into cubes. Wash the courgettes and

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

the tomatoes and then cut them into cubes. Peel the cloves of garlic, chop them and salt them. Heat the olive oil in a pan then add the garlic and the vegetables. Add the oregano, basil, salt, pepper and red wine. Leave to cook gently for 20 to 25 minutes.

- When the ratatouille is ready, you can start the raclette. Place a spoonful of ratatouille in each raclette tray, add the cheese and cook in the raclette.

Pineapple raclette

raclette

serves 8
32 raclette trays

ingrédients

2 fresh pineapples ■ 8 thick slices of ham ■ 1 kg of raclette cheese ■

preparation

- Cut the cheese into slices and arrange it on a plate.
- Cut the ham into cubes. Peel the pineapple and cut it into slices. Remove the hard core and then cut the slices into small triangles. Place the ham and pineapple in hors d'oeuvres trays.
- Add a few cubes of ham and triangles of pineapple to each raclette tray and cover with cheese.
- Leave to cook in the raclette for 8 to 9 minutes.

TexMex chicken

smooth plate*

8 tortillas

ingredients

350 g of chicken breast ■ 2x400 g tins of tinned tomatoes ■ 2 tablespoons of olive oil ■ 2 finely sliced onions ■ salt and pepper ■ 8 tortillas ■

preparation

- Drain the tomatoes and cut them into cubes. Cut the chicken into fine strips. Add the oil to the raclette trays and place them on the smooth plate. Add a tablespoon of onion to the raclette tray and leave to cook for 1 minute. Add 1 tablespoon of tomato cubes and add salt and pepper, then leave to simmer for one and a half minutes.
- Remove the raclette trays place them in the raclette. Place the slices of chicken on the smooth plate and cook for two minutes on each side.

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

- Add the chicken to the raclette trays. Place the tortillas on the smooth plate to warm them up (for around 15 seconds on each side). Fill each tortilla with the preparation and fold them into rolls.

Chicken curry

smooth plate*

8 raclette trays

ingredients

4 chicken breasts, cut into pieces ■ 1 large chopped onion ■ 2 chopped shallots ■ 80 g of butter ■ curry powder ■ salt and pepper ■ 8 tablespoons of crème fraîche ■ mango chutney (spicy oriental sauce) ■

preparation

- Place the raclette trays on the smooth plate. In each tray, melt 10 g of butter and leave the onion and shallot until golden. Add the chicken. Leave to cook for 12 minutes and sprinkle the curry powder, salt and pepper on it. Stir and leave to cook for a minute.
- Add the crème fraîche, stir in and add a little mango chutney before serving.

on the side
Serve with a salad of tomatoes, white onions and fresh coriander.

Reuchtis

smooth plate*

8 reuchtis

ingredients

500 g of potatoes ■ 1 onion ■ 250 g of bacon pieces ■ 125 g of grated Gruyère cheese ■ 1 egg ■ 2 tablespoons of thick crème fraîche ■

preparation

- Cook the potatoes in their skins, leave them to cool and peel them. Grate them with a large grater.
- Lightly cook the onions and bacon in a frying pan.
- Mix the grated potatoes with the egg, thick crème fraîche, cheese, bacon and onion. Add salt and pepper.
- Cook on the smooth plate, turning halfway through.

on the side
Serve with a green salad seasoned with walnut oil.

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

Caucasian blinis

smooth plate*

40 blinis

ingredients

600 g of flour ■ 20 g traditional dried active yeast ■ 1 l of milk ■ 2 tablespoons of melted butter ■ 1 teaspoon of salt ■

preparation

- Mix the yeast into 6 tablespoons of warm milk (about 30°C) and leave to rest for 10 minutes.
- Pour the flour into a bowl, and make a well in the middle. Pour the milk slowly in while mixing it into the flour at the same time, add the yeast, the egg yolks, the melted butter and the salt. Leave to rest for 1 hour.
- Just before cooking the blinis, whisk the egg whites and mix into the dough. Pour one spoonful of dough onto the smooth plate and leave to cook for 4 minutes.
- Serve the blinis with lump eggs, slices of smoked trout or cured ham.

for a change
Add 1 tablespoon of sugar to the dough before cooking and serve with jam or crystallised fruits.

Pancakes

smooth plate*

40 pancakes

ingredients

600 g of flour ■ 40 g traditional dried active yeast ■ 6 eggs ■ 60 cl of milk ■ 60 g of caster sugar ■ 4 tablespoons of cooled melted butter ■ 2 pinches of salt ■

preparation

- Mix the yeast into 6 tablespoons of warm milk (about 30°C) and leave to rest for 10 minutes.
- Pour the flour into a bowl, add the sugar, the salt and the melted butter. Make a well in the middle and add the eggs and yeast mixed with the milk. Mix the dough with a metal whisk and gradually add the milk. Leave the dough to rest in a warm room for at least 1 hour, covered with a cloth.
- Pour one spoonful of the dough onto the smooth plate and leave to cook for 5 minutes. Serve with maple syrup or jam.

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

Hamburger

raclette
smooth plate*

8 hamburgers

ingredients

800 g of minced beef ■ 2 eggs ■ salt and pepper ■ 2 tomatoes ■ 8 hamburger buns ■ a few leaves of lettuce ■ 8 thin slices of cheddar ■ 8 slices of bacon ■ mixed herbs ■

preparation

- Mix the minced meat with the egg, salt, pepper and herbs and make eight burgers that are more or less flat.
- Place the trays on the smooth plate and cook the burgers for 3 minutes on either side. Place the slices of cheese on the burgers. Remove the trays and place them in the raclette. Grill the bacon on the smooth plate.
- Slice the buns in half and toast them for a few seconds on the smooth plate. Place the burgers on the half buns, add a slice of bacon, a slice of tomato, a slice of onion and a leaf of lettuce. Season and cover with the other half of the bun.

King prawn kebabs

grill plate*

4 brochettes

ingredients

Approximately 20 cooked king prawns (5 or 6 per kebab) ■ 1 glass of breadcrumbs ■ ground garlic ■ parsley ■ 2 tablespoons of olive oil ■

preparation

- Peel the prawns and place them in a bowl. Pour a little olive oil over them, sprinkle some ground garlic and parsley and mix well. Pour some breadcrumbs onto the prawns to coat them. Use more breadcrumbs if required.
- Thread the prawns one by one onto wooden skewers approximately 30 cm long. Cook on the grill plate for 5 to 10 minutes.

on the side
Serve with a mixed salad or rice with pepperoni fondue.

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

Marinated courgettes

grill plate*

serves 8

ingredients

3 courgettes ■ 4 cloves of garlic ■ 6 shallots ■ mixed herbs ■ chilli powder ■ olive oil ■ salt and pepper ■

preparation

- Peel the courgette, keeping a little of the skin, and cut thin slices lengthways. Place them in a container suitable for the refrigerator. Add the chopped shallots and garlic and the spices. Cover with olive oil, and leave to marinate in the refrigerator for at least 6 hours.
- Drain the slices of courgette thoroughly. Place the slices of marinated courgette next to one another on the grill plate. Turn them over halfway through cooking. They are cooked when the slices are soft and slightly grilled.

ideal for summer meals !
Delicious served with grilled meats

Fruit kebabs

grill plate*

serves 8
16 brochettes

ingredients

Fruits : 2 peaches * 2 bananas * 32 strawberries * 16 chunks of pineapple ■
Marinade : 3 tablespoons of honey ■ 2 tablespoons of brown sugar ■ 60 g of melted butter ■ 2 tablespoons of rum ■ 1/2 teaspoon of powdered cardamom ■ 16 wooden skewers approximately 15 cm long ■

preparation

- marinade by mixing the honey and the melted butter, then the sugar, rum and cardamom.
- Prepare the skewers by alternating a strawberry, a quarter of a peach, a (quite thick) slice of banana, a chunk of pineapple, a strawberry. Place the skewers in a tray and drizzle over the marinade, at least one hour before cooking.
- Cook the kebabs

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

Goat cheese baguettes

smooth plate*
raclette

serves 8
32 coupelles

ingredients

800 g of goat's cheese already cut ■ 32 olives ■ 1 onion ■ olive oil ■ 2 red peppers ■ 2 cloves of garlic ■ 32 slices of baguette ■

preparation

- Cut the sweet peppers in two, de-seed them and then cut them into small pieces. Remove the stones from the olives and cut them into slices. Peel and slice the onion and the cloves of garlic. Mix the sweet pepper, olives, onion and garlic.
- Grill the slices of baguette on the smooth plate for two minutes then place them in the trays.
- Place a slice of goat's cheese onto the bread, add the mixture and drizzle over olive oil. Leave to cook in the raclette for 8 minutes.

for a change
You can use tomatoes instead of the peppers and add some fresh basil leaves just before serving.

Bruschetta with mozzarella

smooth plate*
raclette

serves 8
32 coupelles

ingredients

32 slices of baguette ■ 8 tomatoes ■ 2 mozzarellas ■ oregano or basil (preferably fresh) ■ olive oil ■

preparation

- Cut the tomatoes and the mozzarella into very fine slices.
- Grill the slices of baguette on the smooth plate for two minutes then place them in the trays.
- Place one fine slice of tomato and mozzarella on each slice of bread. Sprinkle each one with the herb(s) and drizzle over a little olive oil on. Leave to cook in the raclette for 3 minutes.

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

Cheese and ham omelette

smooth plate*

ingredients (for one raclette tray)

1/4 slice of ham cut into cubes ■ 10 g of cheese ■ 2 or 3 tablespoons of omelette mixture ■ salt and pepper ■ 1 knob of butter ■

preparation

- In a bowl, break the required number of eggs to suit the number of guests. Add the salt and pepper and beat.
- Place the raclette trays on the smooth plate and melt the butter. Add the ham and the cheese, then grill for a few seconds. Pour two or three tablespoons of omelette mixture and stir carefully with the spatula.
- Leave to cook for a few minutes.

for a change
You can add some fine herbs and serve with a fresh tomato salad .

Egg and bacon

grill plate*

ingredients (for one raclette tray)

1 egg ■ 1 slice of bacon ■ a few slices of tomato ■ a few slices of onion ■ chopped garlic ■ celery salt ■ 1 teaspoon of grated cheese ■ 1 tablespoon of cream ■ 1 knob of butter ■ salt and pepper ■

preparation

- Oil the grill plate, cook the tomato, onion and chopped garlic for 3 minutes until golden. Add the bacon and sprinkle on some celery salt.
- Break the egg onto the smooth part and season. Leave to cook for a few minutes.

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

Pancake batter

ingredients (for 40 to 60 mini pancakes)

500 g of flour ■ 6 eggs ■ 1 l of semi-skimmed milk ■ a pinch of salt ■ 2 tablespoons of oil ■

preparation

- Beat the eggs as for an omelette, add the milk the gradually the flour and the salt. Leave to rest for one hour.

for a change
You can add 10 cl of beer for a lighter batter.
For sweet batter, add two tablespoons of sugar and 1/2 teaspoon of orange flower.

Ham and cream pancakes

smooth plate*

ingredients

3 slices of boiled ham ■ 1 bowl of grated Gruyère cheese ■ 1 pot of crème fraîche ■

preparation

- Place half a slice of ham on the pancake when the second side is cooked. Sprinkle on the grated cheese. When the ham is hot, pour on the crème fraîche and fold the pancake in half.

Honey and walnut pancakes

smooth plate*

ingredients

3 tablespoons of honey ■ 100 g of chopped walnuts ■

preparation

- Mix the honey and the chopped walnuts. When the second side is cooked, pour this preparation onto the pancake and fold it into four. Keep it on the smooth plate for a few seconds.

for a change
Use walnuts instead of hazelnuts and decorate the pancakes with chantilly cream.

* set the thermostat to maximum and pre-heat for 15 minutes

Wir bedanken uns, dass Sie sich für den Kauf eines KRUPS Gerätes entschieden haben.
Lesen Sie bitte in jedem Fall die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum Nachlesen auf.

KRUPS behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

BESCHREIBUNG

A Antihaftbeschichtete Platte umkehrbar:
2/3 klassische Grillplatte (mit Maserung)
und 1/3 Teppan-Yaki-Grill (ohne Maserung)
B Handgriff
C Unterteil des Gerätes
D Thermostat
E Anzeige
F Pfännchen
G Hitzebeständige Schaber.

VORSORGE GEGEN HAUSHALTSUNFÄLLE

- Für Kinder können selbst leichte Verbrennungen schwerwiegende Folgen haben.
- Bringen Sie Ihren Kindern im Laufe der Zeit bei, dass sie sich vor heißen Küchengeräten fernhalten sollen.
- Bei Benutzung des Geräts in Anwesenheit von Kindern oder behinderte Personen muss das Gerät stets von einem Erwachsenen überwacht werden.
- Sicherheitshinweise.
  - Eine unsachgemäße Bedienung entbindet Krups von jeglicher Haftung.
  - Bei fehlerhaftem Anschluss erlicht die Garantie.
  - Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
  - Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Krups Kundendienst erfolgen.
  - Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
  - Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
  - Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
  - Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.
  - Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
  - Nach der Benutzung immer den Stecker ziehen und vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen.
  - Das Gerät niemals unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen Vorhänge oder Regale) stellen.
  - Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen Mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
  - Verwenden Sie nur original Zubehör passend zu Ihrem Gerät.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Schließen Sie das Gerät niemals an, wenn es nicht benutzt wird.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Für Ihre Sicherheit ist dieses Gerät konform mit den gültigen Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinien, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt,...).

Schützen Sie die Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle, wieder verwertbare Rohstoffe.

➲ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).Ihrer Stadt oder Gemeinde.

INSTALLATION

- Verpackungen, Aufkleber und alles Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Die Pfännchen entfernen.
- Die Grillplatte auf das Heizelement setzen.

  Die Platte kann auf beiden Seiten eingesetzt werden:

  - die glatte Seite für Gemüse, Eier, Pfannkuchen...
  - die Platte: 2/3 klassische Grillplatte (mit Maserung) und 1/3 Teppan-Yaki-Grill (ohne Maserung) ideal für Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte und Ei.
- Legen Sie niemals Alufolie oder einen anderen Gegenstand unter die Platte oder zwischen den Heizer und dem Reflektor.
- Das Gerät in die Mitte des Tisches außer Reichweite für Kinder stellen.

  Das Gerät auf einen festen Tisch stellen, keinen weichen Untersatz benutzen.

  Bei der ersten Benutzung ein wenig Öl auf die Platten gießen und mit einem saugfähigen Küchentuch abwischen.
- Das Gerät niemals direkt auf eine zerbrechliche oder schräge Unterlage stellen (Glastisch, Decke, lasiertes Möbelstück…).

ANSCHLUSS UND VORHEIZEN

- Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.
- Schließen Sie das Kabel an und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose - fig.1
- Achten Sie darauf, das Kabel so zu legen, dass es die Gäste, die sich um den Tisch bewegen, nicht stört.
- Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Einrichtung mit der unter dem Gerät angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Produkt mit Erdungsanschluss: das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, so muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals an das Stromnetz anschließen, wenn es nicht benutzt wird.
- Das Gerät ist nur unter Aufsicht zu benutzen.
- Den Thermostat auf «Max» Position einstellen. Die Anzeige leuchtet auf - fig.2
- Lassen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Pfännchen vorheizen.

KOCHEN

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit:

- Raclette: Jeder Gast legt eine Käsescheibe und andere Zutaten in sein Pfännchen und schiebt dieses in das Gerät.
- Lassen Sie leere Pfännchen nicht im Gerät stehen.
- Die Grillplatte ermöglicht es, Beilagen zum Raclette (Schinken, Pilze, Zwiebeln, kleine Würste,…) zu grillen. Auf der glatten Platte können Sie auch Crepes und Eier zubereiten.
- Während des Bratens können Sie dasThermostat mit Hilfe des Drehregler auf den gewünschten Bratgrad einstellen.
- Die Platte nicht während des Gebrauches umdrehen.
- Um die Vorzüge der antihaftbeschichteten Grillplatte zu schützen, benutzen Sie stets einen Krups- oder Holzspachtel - fig.3
- Bei der ersten Benutzung kann das Gerät rauchen und einen leichten Geruch verbreiten.
- Benutzen Sie zum Transport des aufgeheizten Geräts die Seitengriffe aus Holz und achten Sie darauf, die Teile aus Metall nicht zu berühren. Fassen Sie gegebenenfalls die danebenliegenden Teile aus Plastik an - fig.4
- Berühren Sie nicht die Metallflächen des Geräts, wenn es aufheizt oder in Betrieb ist, da diese äußerst heiß werden können.

NACH DER BENUTZUNG

- Den Thermostat auf «Min» Position einstellen - fig.5
- Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose - fig.6
  Das Gerät ohne es zu berühren, für mindestens 30 min abkühlen lassen.
- Während des Abkühlens das Gerät außer Reichweite von Kindern halten.
- Säubern Sie die Grillplatte, die Pfännchen, hitzebeständige Schaber und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel - fig.7
- Die Grillplatte, hitzebeständige Schaber und die Pfännchen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine Topfkratzer oder harte Scheuermittel - fig.8
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

AUFBEWAHRUNG

- Überprüfen Sie, dass das Gerät abgekühlt ist und das Kabel entfernt wurde, bevor Sie es verstauen.
- Das Netzkabel um die beiden Haken auf der Rückseite des Produktes aufwickeln - fig.9
- Die Platte wieder einsetzen.
- Das weggeräumte Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Traditionelles Raclette

Grillplatte*

8 pers.
32 Schalen

Zutaten

1,5 bis 2 kg Raclettekäse ■ 2,5 kg Kartoffeln ■ 16 Scheiben Schinken ■ einige Paprikaschoten ■ einige Pariser Champignons ■ 1 Glas Gurken ■ 1 Glas Zwiebeln in Weinessig ■ einige Maiskolben in Dosen ■

Zubereitung

- Die Kartoffeln mit ihrer Schale kochen. Den Käse in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schinkenscheiben auf einer Platte präsentieren.
- Die Paprikaschoten und die Champignons in Scheiben schneiden. Die Gurken, die Zwiebeln, die Champignons, den Mais und die Paprikaschoten auf Salattellern präsentieren.
- Die Zwiebeln, die Champignons, den Mais und die Paprikaschoten auf der Grillplatte grillen. Eine Scheibe Käse in jede Schale legen und in dem Racletteofen schmelzen lassen.
- Die Raclette zusammen mit dem Schinken, den Kartoffeln und den verschiedenen Garnituren genießen.

Raclette mit drei Käsesorten

Raclette

8 Pers.
32 Schalen

Zutaten

600 g Raclettekäse (pasteurisierte oder rohe Milch) ■ 600 g blauer Käse aus der Auvergne ■ 600 g Ziegenkäse ■ 2,5 kg Kartoffeln ■ ein wenig Thymian ■ ein Glas schwarze Oliven ■

Zubereitung

- Die Kartoffeln mit ihrer Schale kochen. Die verschiedenen Käsesorten in Würfel von ungefähr 1 cm zerschneiden und auf einer Platte präsentieren.
- 10 Käsewürfel auf jede Schale legen. Im Racletteofen schmelzen lassen und ab und zu mit einem Kunststoffspachtel umrühren um die Geschmacksrichtungen zu vermischen.
- Den geschmolzenen Käse auf die in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln gleiten lassen, mit ein wenig Thymian bestreuen und mit den Oliven genießen.

Als Alternative
Sie können den Käse vor dem Schmelzen mit ein wenig zerkleinertem Pfeffer würzen oder beim Genießen einige Würfel frischer Tomaten hinzufügen.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Raclette mit Garnelen

Raclette
Teppan-Yaki-Grillplatte*
8 Pers.
32 Schalen

Zutaten

64 große Garnelen ■ 3 Esslöffel Zitronensaft ■ 3 Teelöffel Kräuter aus der Provence ■ Salz und Pfeffer ■ 2 Zehen Knoblauch ■ 2 gehackte Zwiebeln ■ 320 g Champignons ■ 650 g Tomaten ■ 1 kg Raclettekäse ■ Dampfkartoffeln

Zubereitung

- Die Garnelen schälen und mit dem Zitronensaft befeuchten. Salzen und Pfeffern. Die Tomaten und die Champignons in Scheiben schneiden.
- Die Garnelen 1 Minute lang auf jeder Seite auf der Teppan-Yaki-Grillplatte braten.
- Die Tomatenscheiben und Champignonscheiben in jede Schale legen und darauf die gebratenen Garnelen. Mit einer Scheibe Käse abdecken.
- 6 bis 7 Minuten im Racletteofen braten und mit den Dampfkartoffeln servieren.

Als Alternative
Sie können die Kartoffeln durch geröstete Brotscheiben ersetzen.

Raclette mit Ratatouille

Raclette

8 Pers.
32 Schalen

Zutaten

3 Zwiebeln ■ 2 Auberginen ■ 3 rote Paprikaschoten ■ 3 Zucchini ■ 6 Tomaten ■ 6 Zehen Knoblauch ■ 1 Tasse Olivenöl ■ 3 Teelöffel Majoran ■ 3 Teelöffel frisches Basilikum ■ Salz und Pfeffer ■ 1 1/2 Glas Rotwein ■ 1 kg Raclettekäse ■ Brot ■

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in Würfel zerschneiden. Die Auberginen waschen, in Würfel zerschneiden und salzen. Die Auberginen 15 Minuten im Kühlschrank auswässern lassen. Die Auberginen unter einem leichten Wasserstrahl abwaschen und gut abtrocknen. Die Paprikaschoten in zwei Teile schneiden, die Kerne entfernen und in Würfel zerschneiden. Die Zucchini und die Tomaten in Würfel zerschneiden. Die Knoblauchzehen schälen, zerhacken und salzen. Das Olivenöl in einem Kochtopf aufheizen und den Knoblauch sowie das Gemüse hinzufügen. Den Majoran, das Basilikum, etwas Salz, etwas Pfeffer und den Rotwein hinzufügen. Auf kleiner Flamme 20 bis 25 Minuten schmoren lassen.
- Wenn die Ratatouille bereit ist, kann mit der Raclette begonnen werden. Einen Esslöffel Ratatouille in die Schalen geben, den Käse hinzugeben und im Racletteofen schmelzen lassen.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Raclette mit Ananas

Raclette

8 Pers.
32 Schalen

Zutaten

2 frische Ananas oder 2 Dosen ■ 8 dicke Scheiben Schinken ■ 1 kg Raclettekäse ■

Zubereitung

- Den Käse in Scheiben schneiden und diese auf einem Teller präsentieren.
- Den Schinken in Würfel schneiden. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Den festen Kern der Scheiben herausschneiden und die Scheiben in kleine Dreiecke zerschneiden. Den Schinken und die Ananas auf Salattellern präsentieren.
- Einige Würfel Schinken und einige Dreiecke Ananas in jede Schale geben und mit Käse abdecken.
- 8 bis 9 Minuten im Racletteofen aufwärmen.

Hähnchen Tex-Mex

Teppan-Yaki-Grillplatte*

8 Tortillas

Zutaten

350 g weißes Hähnchenfleisch ■ 2 Dosen geschälte Tomaten 400 g ■ 2 Esslöffel Olivenöl ■ 2 fein zerhackte Zwiebeln ■ Salz und Pfeffer ■ 8 Tortillas ■

Zubereitung

- Die Tomaten trocknen und in Würfel schneiden. Das weiße Hähnchenfleisch in feine Scheiben schneiden. Öl in die Schalen geben und diese auf die Teppan-Yaki-Grillplatte stellen. Einen Esslöffel Zwiebeln in die Schalen geben und 1 Minute schmoren lassen. 1 Esslöffel Tomatenwürfel beifügen, salzen und pfeffern und während 1 1/2 Minute schmoren lassen.
- Die Schalen von der Platte nehmen und in den Racletteofen stellen. Die Hähnchenlamellen auf die Teppan-Yaki-Grillplatte legen und während 2 Minuten auf jeder Seite braten lassen.
- Das Hähnchenfleisch in die Schalen legen. Die Tortillas auf die Teppan-Yaki-Grillplatte legen und aufwärmen lassen (ungefähr 15 Minuten auf jeder Seite). Jede Tortilla mit der Vorbereitung belegen und zu einer Rolle zusammenfalten.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Hähnchen mit Curry

Teppan-Yaki-Grillplatte*

8 Schalen

Zutaten

4 in Stücke geschnittene Hähnchenschnitzel ■ 1 dicke gehackte Zwiebel ■ 2 gehackte Schalotten ■ 80 g Butter ■ Currypuder ■ Salz und Pfeffer ■ 8 Esslöffel Sahne ■ Mango Chutney (pikante orientalische Sauce) ■

Zubereitung

- Die Schalen auf der Teppan-Yaki-Grillplatte abstellen. 10 g Butter in jeder Schale schmelzen lassen und die Schalotte und die Zwiebel goldbräunen lassen. Das Hähnchenfleisch beifügen. 12 Minuten braten lassen und mit Curry, Salz und Pfeffer bestreuen. Umrühren und einige Zeit schmoren lassen.
- Die Sahne beifügen, umrühren und ein wenig Mango Chutney hinzufügen und servieren.

Als Beilage
Mit einem Tomatensalat, weißen Zwiebeln und ein wenig frischem Koriander servieren.

Röstis

Teppan-Yaki-Grillplatte*

8 Röstis

Zutaten

500 g Kartoffeln ■ 1 Zwiebel ■ 250 g Speckstreifen ■ 125 g geriebener Gruyerekäse ■ 1 Ei ■ 2 Esslöffel dickflüssige Sahne ■

Zubereitung

- Die Kartoffeln mit ihrer Schale kochen, abkühlen lassen und schälen. Sie mit einer Raspel mit großen Löchern zerreiben.
- Die Zwiebel und die Speckstreifen in einer Pfanne anbraten.
- Die geriebenen Kartoffeln mit dem Ei, der Sahne, dem Gruyere, den Speckstreifen und der Zwiebel vermischen. Salzen und pfeffern.
- Auf der Teppan-Yaki-Grillplatte braten lassen und bei halber Bratzeit umdrehen.

Als Beilage
Sie können die Reuchtis mit einem grünen Salat mit Nussöl servieren.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Blinis vom Kaukasus

Teppan-Yaki-Grillplatte*

40 Blinis

Zutaten

600 g Mehl ■ 4 Eier ■ 20 g Bierhefe ■ 1 l Milch ■ 2 Esslöffel geschmolzene Butter ■ 1 Teelöffel Salz ■

Zubereitung

- Die Hefe in 6 Suppenlöffeln lauwarmer Milch (ungefähr 30°C) verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
- Das Mehl in eine Salatschüssel schütten und eine Vertiefung bilden. Die Milch nach und nach mit dem Mehl vermischen, die Hefe, das Eigelb, die geschmolzene Butter und das Salz beigeben. Eine Stunde ruhen lassen.
- Kurz vor dem Backen der Blinis schlagen Sie das Eiweiß zu Schaum und mengen Sie es dem Teig bei. Geben Sie einen Löffel des Teigs auf die Teppan-Yaki-Grillplatte und lassen ihn 4 Minuten backen.
- Servieren Sie die Blinis mit Seehasenrogen (dt. Kaviar), Scheiben geräucherten Lachses oder rohem Schinken.

Als Alternative
Fügen Sie dem Teig vor dem Backen einen Esslöffel Zucker bei und servieren Sie mit frischem Koriander oder mit eingemachten Früchten.

Pfannkuchen

Teppan-Yaki-Grillplatte*

40 Pfannkuchen

Zutaten

600 g Mehl ■ 40 g Backhefe ■ 6 Eier ■ 60 cl Milch ■ 60 g Puderzucker ■ 4 Esslöffel geschmolzener abgekühlter Butter ■ 2 Prisen Salz ■

Zubereitung

- Die Hefe in 6 Suppenlöffeln lauwarmer Milch (ungefähr 30°C) verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
- Schütten Sie das Mehl in eine Salatschüssel, fügen Sie den Puderzucker hinzu sowie das Salz und die geschmolzene Butter. Bilden Sie eine Vertiefung, fügen Sie die Eier und die in Milch verrührte Hefe bei. Vermischen Sie den Teig mit einem metallischen Schneebesen und geben Sie nach und nach die Milch bei. Lassen Sie diesen Teig mindestens 1 Stunde in einer lauwarmen Atmosphäre ruhen und decken Sie ihn ab mit einem Tuch.
- Geben Sie einen Löffel des Teigs auf die Teppan-Yaki-Grillplatte und lassen sie ihn 5 Minuten backen. Mit Ahornsirup oder mit Marmelade servieren.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Hamburger

Raclette
Teppan-Yaki-Grillplatte*

8 Hamburger

Zutaten

800 g gehacktes Rindfleisch ■ 2 Eier ■ Salz und Pfeffer ■ 2 Tomaten ■ 8 Hamburgerbrötchen ■ einige Blätter Salat ■ 8 feine Schnitten Cheddar ■ 8 Scheiben Bacon ■ Gewürze von der Provence ■

Zubereitung

- Vermengen Sie das Fleisch, die Eier, das Salz, den Pfeffer und die Gewürze aus der Provence und bilden Sie 8 relativ flache Steaks.
- Legen Sie die Schalen auf die Teppan-Yaki-Grillplatte und lassen Sie die Hacksteaks 3 Minuten lang braten auf jeder Seite. Legen Sie die Käsescheiben auf die Steaks. Entfernen Sie die Schalen und legen Sie diese im Racletteofen ab. Lassen Sie den Bacon auf der Teppan-Yaki-Grillplatte braten.
- Schneiden Sie die Brötchen in 2 Hälften und lassen Sie sie einen Moment Toasten auf der Teppan-Yaki-Grillplatte. Legen Sie die Steaks auf die Brötchenhälften, fügen Sie die Scheiben Bacon hinzu sowie eine Scheibe Tomate, eine Scheibe Zwiebel und ein Blatt Salat. Würzen Sie und bedecken Sie das Ganze mit der anderen Hälfte des Brötchens.

Bratspieß mit Gambas

Grillplatte*

4 Bratspieße

Zutaten

Etwa 20 gebratene Gambas (5 bis 6 pro Bratspieß) ■ 1 Glas Paniermehl ■ gemahlener Knoblauch ■ Petersilie ■ 2 Esslöffel Olivenöl ■

Zubereitung

- Die Gambas schälen und in eine Salatschüssel legen. Ein wenig Olivenöl beifügen, mit gemahlenem Knoblauch und mit Petersilie bestreuen und gut vermischen. Ein wenig Paniermehl auf die Gambas streuen um diese zu panieren. Falls nötig die Menge von Paniermehl vergrößern.
- Die Gambas einzeln auf einen etwa 30 cm langen hölzernen Bratspieß aufspießen. 5 bis 10 Minuten auf der Grillplatte braten.

Als Beilage
Servieren Sie einen gemischten Salat oder Reis mit Paprika-schoten.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Marinierte Zucchini

Grillplatte*

8 Pers.

Zutaten

3 Zucchini ■ 4 Zehen Knoblauch ■ 6 Schalotten ■ Gewürze von der Provence ■ Piment von Cayenne ■ Olivenöl ■ Salz und Pfeffer ■

Zubereitung

- Die Zucchini schälen und ein wenig Haut stehen lassen und in feine Scheiben in Längsrichtung schneiden. Sie in einem Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Den Knoblauch, die in Scheiben geschnittenen Schalotten und die Gewürze hinzufügen. Mit Olivenöl übergießen. Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Ideal im Sommer !
Ein Genuss in Begleitung für gegrilltes Fleisch.

- Die Zucchinischeiben abtropfen lassen. Legen Sie die marinierten Scheiben nebeneinander auf die Grillplatte. Nach halber Bratzeit die Scheiben umdrehen. Das Braten ist beendet, wenn die Scheiben weich und leicht gegrillt sind.

Bratspieße mit Früchten

Grillplatte*

8 Pers.
16 Bratspieße

Zutaten

Früchte: 2 gelbe Pfirsiche ■ 2 Bananen ■ 32 Erdbeeren ■ 16 Stücke Ananas ■
Marinade : 3 Esslöffel Honig ■ 2 Esslöffel brauner Zucker ■ 60 g geschmolzener Butter ■ 2 Esslöffel Rum ■ 1/2 Teelöffel Kardamom in Puderform ■ 16 hölzerne Bratspieße von 15 cm Länge ■

Zubereitung

- Die Marinade vorbereiten indem der Honig mit der geschmolzenen Butter gemischt wird, danach der Zucker, der Rum und der Kardamom beigemischt werden.

- Bereiten Sie die Bratspieße vor indem Sie abwechselnd eine Erdbeere, ein Viertel Pfirsich, eine Scheibe Banane (recht dick), ein Stück Ananas, und wieder eine Erdbeere aufspießen. Legen Sie die Spieße in eine Schüssel und begießen Sie sie mit der Marinade, mindestens eine Stunde im Voraus.

- Lassen Sie die Spieße auf der Grillplatte braten und drehen Sie sie von Zeit zu Zeit um.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Baguette mit Ziegenkäse

Teppan-Yaki-Grillplatte*
Raclette
8 Pers.
32 Schalen

Zutaten

800 g geschnittener Ziegenkäse ■ 32 Oliven ■ 1 Zwiebel ■ Olivenöl ■ 2 rote Paprikaschoten ■ 2 Zehen Knoblauch ■ 32 Scheiben Baguette ■

Zubereitung

- Schneiden Sie die Paprikaschoten in zwei Teile, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in kleine Stückchen. Entkernen Sie die Oliven und schneiden Sie sie in Scheiben. Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen. Vermischen Sie die Paprikaschoten, die Oliven, die Zwiebel und den Knoblauch.
- Lassen Sie die Baguettescheiben auf der Teppan-Yaki-Grillplatte 2 Minuten grillen und legen Sie sie danach in die Schalen.
- Legen Sie eine Scheibe Käse auf das Brot, fügen Sie die vorbereitete Mischung bei sowie ein wenig Olivenöl. 8 Minuten im Racletteofen braten lassen.

Als Alternative
Sie können die Paprikaschoten durch Tomaten ersetzen und beim Genießen einige Blätter frisches Basilikum beifügen.

Bruschetta mit Mozarella

Teppan-Yaki-Grillplatte*
Raclette
8 Pers.
32 Schalen

Zutaten

32 Scheiben Baguette ■ 8 Tomaten ■ 2 Kugeln Mozarella ■ Majoran oder Basilikum (am besten frisch) ■ Olivenöl ■

Zubereitung

- Die Tomaten und den Mozarella in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Die Baguettescheiben 2 Minuten auf der Teppan-Yaki-Grillplatte grillen lassen und danach in die Schalen legen.
- Auf jedes Stück Brot eine Scheibe Tomate und Mozarella legen. Jedes Brot mit Majoran oder mit Basilikum bestreuen und mit ein wenig Olivenöl benetzen. 3 Minuten im Racletteofen braten lassen.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Schinken Käse Omelette

Teppan-Yaki-Grillplatte*

Zutaten (für eine Schale)

1/4 Scheibe Schinken in Würfel geschnitten ■ 10 g Käse ■ 2 bis 3 Esslöffel Omelette ■ Salz und Pfeffer ■ 1 Nuss Butter ■

Zubereitung

- Leeren Sie die Eier abhängig von der Anzahl der Genießer in eine Schüssel. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu. Verrühren Sie die Eier.
- Legen Sie die Schalen auf die Teppan-Yaki-Grillplatte und lassen Sie die Butter schmelzen. Fügen Sie den Käse und den Schinken bei und lassen Sie einige Sekunden grillen. Danach 2 oder 3 Esslöffel Omelette beifügen und mit dem Spachtel umrühren.
- Einige Minuten braten lassen.

Als Alternative
Sie können einige Kräuter hinzufügen und mit einem Tomatensalat servieren.

Eier mit Bacon

Grillplatte*

Zutaten (für eine Schale)

1 Ei ■ 1 Scheibe Bacon ■ einige Scheiben Tomaten ■ einige Zwiebelringe ■ gehackter Knoblauch ■ Selleriesalz ■ 1 Teelöffel geriebener Käse ■ 1 Esslöffel Sahne ■ 1 Nuss Butter ■ Salz und Pfeffer ■

Zubereitung

- Die Grillplatte mit Öl einreiben, die Tomaten, die Zwiebeln und den Knoblauch 3 Minuten goldbräunen lassen. Den Bacon hinzufügen und mit Selleriesalz bestreuen.
- Das Ei auf der glatten Stelle aufschlagen und würzen. Einige Minuten braten lassen.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Crepesteig

Zutaten (für 40 bis 60 Mini-Crepes)

500 g Mehl ■ 6 Eier ■ 1 l 1/2 entrahmte Milch ■ eine Prise Salz ■ 2 Esslöffel Öl ■

Als Alternative
Für einen leichteren Teig 10 cl Bier beimischen. Für einen süßeren Teig 2 Esslöffel Zucker und 1/2 Teelöffel Orangenblüte beifügen.

Zubereitung

- Die Eier als Omelette schlagen und Milch und nach und nach Mehl beifügen und Salzen. Eine Stunde ruhen lassen.

Crepes mit Schinken und Sahne

Teppan-Yaki-Grillplatte*

Zutaten

3 Scheiben weißer Schinken ■ 1 Bol geriebener Gruyerekäse ■ 1 Topf Sahne ■

Zubereitung

- 1/2 Scheibe Schinken auf die Crepe legen, nach dem Ende des Backens der zweiten Seite. Mit Gruyere bestreuen. Wenn der Schinken warm ist mit Sahne bestreichen und in Taschenform falten.

Crepes mit Honig und Nüssen

Teppan-Yaki-Grillplatte*

Zutaten

3 Esslöffel Honig ■ 100 g gehackte Nüsse ■

Zubereitung

- Den Honig mit den gehackten Nüssen mischen. Nach Ende des Backens der zweiten Seite die Crepe mit dieser Mischung bestreichen und in vier falten. Einige Sekunden auf der Teppan-Yaki-Grillplatte lassen.

Als Alternative
Die Nüsse durch Haselnüsse ersetzen und die Crepe mit Schlagsahne dekorieren.

* Das Thermostat auf Maximum stellen und 15 Minuten vorheizen.

Nederland

Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en houd deze binnen handbereik, ongeacht het model.

KRUPS behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

BESCHRIJVING

A Omkeerbare plaat met anti-aanbaklaag 2/3 grill + 1/3 gladde plaat
B Handgreep
C Voetstuk van het apparaat
D Thermostaat
E Controlelampje
F Pannetjes
G Spatel

HET VOORKOMEN VAN ONGELUKKEN IN HUIS

- Voor kinderen kan een klein ongeluk soms zeer ernstige gevolgen hebben.
- Leer uw kinderen voorzichtig om te gaan met apparaten die een zeer hoge temperatuur kunnen bereiken.
- Indien u uw apparaat in aanwezigheid van kinderen of gehandicapte personen gebruikt, zorg dan dat er altijd een volwassene aanwezig is om toezicht te houden.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren,Milieu…).

Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

INSTALLATIE

- Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Verwijder de pannetjes.
- Plaats de grillplaat op het verwarmingselement.
  De plaat kan aan beide zijden gebruikt worden :
  - de gladde zijde voor groente, eieren, flensjes...
  - de plaat 2/3 grill en 1/3 glad, voor het bereiden van vlees en eieren.
- Leg nooit aluminiumfolie of een ander voorwerp onder de plaat of tussen het verwarmingselement en de reflector.
- Plaats het apparaat in het midden van de tafel buiten bereik van kinderen.
  Plaats het apparaat op een stevige tafel: gebruik het niet op een zachte ondergrond.
  Schenk bij het eerste gebruik een beetje olie op de plaat en veeg af met een absorberende keukendoek..
- Zet het apparaat nooit schuin of direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

AANSLUITING EN VOORVERWARMING

- Wikkel het snoer volledig af.
- Steek de stekker in het stopcontact - fig.1
- Zorg ervoor dat het snoer de mensen rondom de tafel niet hindert.
- Controleer of het elektriciteitsnet overeenkomt met het vermogen en het voltage die onder het apparaat staan aangegeven.
- Product met randaarding: Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Wanneer het snoer is beschadigd, dient deze door een erkend reparateur te worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht.
- Zet de thermostaat op de maximum stand. De indicator gaat branden - fig.2
- Het apparaat 15 minuten zonder de pannetjes laten voorverwarmen.

HET GRILLEN

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik :

- Voor de raclette functie, leg een plak kaas in het pannetje voordat deze in het apparaat geplaatst wordt.
- Laat de pannetjes nooit op het apparaat staan wanneer deze leeg zijn.
- Met de grillplaat kunt u kleine stukjes vlees of bijkomende gerechten van de raclette (bacon, champignons, uien, saucijsjes…) braden. Op de gladde plaat kunt u ook flensjes en eieren bakken.
- Tijdens het bakken kunt u met behulp van de knop de thermostaat afstellen op de gewenste temperatuur.
- Tijdens het gebruik de plaat niet omkeren.
- Om het voordeel van het niet aanbakken van de grillplaat te bewaren moet u altijd een Tefal of houten spatel gebruiken - fig.3
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.
- Als u het apparaat wilt verplaatsen terwijl het heet is, gebruik dan de handgrepen en zorg dat u het metaal niet aanraakt - fig.4
- Raak de metalen delen van het voorverwarmde of functionerende apparaat nooit aan: deze zijn namelijk zeer heet.

NA GEBRUIK

- Zet de thermostaat op de Min stand. - fig.5
- Neem dan het snoer uit het stopcontact - fig.6
  Laat het apparaat, gedurende 30 minuten, afkoelen zonder het aan te raken.
- Houd tijdens het afkoelen kinderen uit de buurt van het apparaat .
- Maak de grillplaat, spatels, de pannetjes en het voetstuk van het apparaat schoon met een spons, heet water en vloeibaar afwasmiddel - fig.7
- De grillplaat, spatel en de pannetjes zijn vaatwasmachinebestendig.
  Gebruik geen schuurspons of schuurmiddel - fig.8
- Dompel nooit het apparaat met het snoer in water of in de vaatwasmachine.

OPBERGEN

- Controleer of het apparaat afgekoeld is voordat u het gaat opbergen.
- Rol het snoer rond de 2 haken aan de achterzijde van het product - fig.9
- Zet de plaat terug.
- Plaats het apparaat buiten bereik van kinderen.

Traditionele raclette

raclette grillplaat*

8 pers.
32 pannetjes

ingrediënten

1,5 kg tot 2 kg raclettekaas ■ 2,5 kg aardappelen ■ 16 plakken ham ■ enkele paprika's ■ enkele champignons ■ 1 pot augurken ■ 1 pot zilveruitjes ■ enkele maïskolfjes uit blik ■

bereiding

- Kook de aardappelen in hun schil. Snijd de kaas in plakken en leg ze op een schaal met de plakken ham.
- Snijd de paprika's en champignons in plakjes. Doe de augurken, uitjes, champignons, maïs en paprika in bakjes.
- Gril de uitjes, champignons, maïs en paprika op de grillplaat. Leg in ieder pannetje een plak kaas en laat deze in de raclette-oven smelten.
- Eet de raclette met de ham, de aardappelen en de verschillende bijgerechten.

Raclette met 3 kazen

raclette

8 pers.
32 pannetjes

ingrediënten

600 g raclettekaas (gepasteuriseerd of rauwe melk) ■ 600 g blauwschimmelkaas ■ 600 g zachte geitenkaas ■ 2,5 kg aardappelen ■ een beetje tijm ■ een pot zwarte olijven ■

bereiding

- Kook de aardappelen in hun schil. Snijd de verschillende kazen in blokjes van ca. 1 cm en leg ze op een schaal.
- Leg in ieder pannetje 10 blokjes kaas. Laat de kaas smelten in de raclette-oven en roer deze af en toe om met de kunststof spatel, om de smaken goed te mengen.
- Schenk de gesmolten kaas over de in dunne plakjes gesneden aardappelen, bestrooi ze met een beetje tijm en eet ze met de olijven.

voor de verandering
U kunt er voor kiezen wat versgemalen peper aan de kaas toe te voegen voordat deze smelt of enkele plakjes verse tomaat.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Raclette met garnalen

raclette
gladde plaat*

8 pers.
32 pannetjes

ingrediënten

64 grote garnalen ■ 3 eetlepels citroensap ■ 3 theelepels Provençaalse kruiden ■ zout en peper ■ 2 teentjes knoflook ■ 2 gehakte uien ■ 320 g paddestoelen ■ 650 g tomaten ■ 1 kg raclettekaas ■ gestoomde aardappelen ■

bereiding

- Pel de garnalen en giet er het citroensap over. Zout en peper toevoegen. Snijd de tomaten en paddestoelen in plakjes.
- Bak de garnalen 1 minuut aan iedere zijde op de gladde plaat.
- Leg in ieder pannetje de plakjes paddestoel en tomaat en leg er de gebakken garnalen op. Bedek het geheel met een plakje kaas.
- Bak het geheel in de raclette-oven gedurende 6 tot 7 minuten en serveer het met de gestoomde aardappelen.

voor de verandering
U kunt de aardappelen vervangen door geroosterde boterhammen.

Raclette met ratatouille

raclette

8 pers.
32 pannetjes

ingrediënten

3 uien ■ 2 aubergines ■ 3 rode paprika's ■ 3 groene paprika's ■ 3 courgettes ■ 6 tomaten ■ 6 teentjes knoflook ■ 1 kopje olijfolie ■ 3 theelepels oregano ■ 3 theelepels verse basilicum ■ zout en peper ■ 11/2 glas rode wijn ■ 1 kg raclettekaas ■ brood ■

bereiding

- Pel de uien en snijd ze in blokjes. Was de aubergines, snijd ze in blokjes en bestrooi ze met zout. Laat de aubergines 15 min. in de koelkast uitlekken. Spoel de aubergines af onder de kraan en droog ze goed af. Was de paprika's, snijd ze in tweeën, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in blokjes. Was de courgettes en tomaten en snijd ze in blokjes. Pel de knoflookteentjes, hak ze en bestrooi ze met zout. Verhit de olijfolie in een pan en voeg de knoflook en de groenten toe. Voeg de oregano, de basilicum, het zout, de peper en de rode wijn toe. Laat het geheel op zacht vuur 20 tot 25 minuten koken.
- Wanneer de ratatouille klaar is, kunt u met de raclette beginnen. Doe een eetlepel ratatouille in het pannetje, voeg de kaas toe en bak het geheel in de raclette-oven.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Raclette met ananas

raclette

8 pers.
32 pannetjes

ingrediënten

2 verse ananassen of 2 blikken ■ 8 dikke plakken ham ■ 1 kg raclettekaas ■

bereiding

- Snijd de kaas in plakken en leg ze op een schaal.
- Snijd de ham in blokjes. Schil de ananas en snijd hem in plakken. Verwijder de harde kern en snijd de plak in driehoekjes. Doe de ham en de ananas in bakjes.
- Doe enkele hamblokjes en ananasdriehoekjes in alle pannetjes en bedek het geheel met de kaas.
- Vervolgens 8 tot 9 minuten in de raclette-oven bakken.

Tex-Mex kip

gladde plaat*

8 tortilla's

ingrediënten

350 g kipfilet ■ 2 blikken gepelde tomaten van 400g ■ 2 eetlepels olijfolie ■ 2 fijngehakte uien ■ zout en peper ■ 8 tortilla's ■

bereiding

- Laat de tomaten uitlekken en snijd ze in blokjes. Snijd de kipfilet dunne plakjes. Doe wat olie in de pannetjes en plaats ze op de gladde plaat. Doe een eetlepel ui in de pannetjes en bak deze 1 minuut. Voeg 1 eetlepel tomatenblokjes, zout en peper toe en laat het geheel anderhalve minuut stoven.
- Neem de pannetjes uit en zet ze in de raclette-oven. Leg de kipreepjes op de gladde plaat en bak ze 2 minuten aan beide zijden.
- Voeg de kip toe aan de pannetjes. Leg de tortilla's op de gladde plaat om ze op te warmen (ca. 15 seconden per zijde). Garneer de tortilla's met de bereiding en rol ze op.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Kip kerrie

gladde plaat*

8 pannetjes

ingrediënten

4 in stukken gesneden kipfilet ■ 1 grote gehakte ui ■ 2 gehakte sjalotjes ■ 80 g boter ■ kerriepoeder ■ zout en peper ■ 8 eetlepels zure room ■ mangochutney (pikante Oosterse saus) ■

bereiding

- Zet de pannetjes op de gladde plaat. Laat in ieder pannetje 10 g boter smelten en bak hier de sjalotjes en ui goudbruin in. Voeg de kip toe. Laat het geheel 12 minuten bakken en strooi er de kerrie, het zout en de peper over. Roer het geheel door en bak het nog even.
- Voeg de zure room toe, meng het geheel en voeg voor het opdienen een beetje mangochutney toe.

lekker met…
een salade van tomaten, witte uien en verse koriander.

Röstis

gladde plaat*

8 röstis

ingrediënten

500 g aardappelen ■ 1 ui ■ 250 g spekblokjes ■ 125 g geraspte kaas ■ 1 ei ■ 2 eetlepels dikke zure room ■

bereiding

- Kook de aardappelen in hun schil, laat ze afkoelen en schil ze. Rasp ze met een grove rasp.
- Bak de uien en spekblokjes in een koekenpan.
- Meng de geraspte aardappelen met het ei, de dikke zure room, de kaas, de spekblokjes en de ui. Zout en peper toevoegen.
- Op de gladde plaat bakken en halverwege de baktijd omkeren.

lekker met…
Een groene salade met notenoliedressing.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Blini’s uit de Kaukasus

gladde plaat*

40 blini’s

ingrediënten

600 g meel ■ 4 eieren ■ 20 g biergist ■ 1 l melk ■ 2 eetlepels gesmolten boter ■ 1 theelepel zout ■

bereiding

- Leng de gist aan met 6 eetlepels melk (ca. 30°C) en laat deze 10 minuten staan.
- Doe het meel in een kom en maak er een kuiltje in. Schenk er beetje bij beetje de melk bij en meng deze met het meel, voeg de gist, de eidooiers, de gesmolten boter en het zout toe. Zet de bereiding 1 uur weg.
- Klop vlak voor het bakken van de blini’s de eiwitten op en voeg ze aan het beslag toe. Giet een lepel beslag op de gladde plaat en laat dit 4 minuten bakken.
- Serveer de blini’s met plakjes gerookte forel of rauwe ham.

voor de verandering
Voeg voor het bakken 1 eetlepel suiker toe aan het beslag en serveer de blini’s met jam of gekonfijte vruchtjes.

Pannenkoekjes

gladde plaat*

40 pannenkoekjes

ingrediënten

600 g meel ■ 40 g bakkersgist ■ 6 eieren ■ 60 cl melk ■ 60 g basterdsuiker ■ 4 eetlepels afgekoelde gesmolten boter ■ 2 snufjes zout ■

bereiding

- Leng de gist aan met 6 eetlepels melk (ca. 30°C) en laat deze 10 minuten staan.
- Doe het meel, de basterdsuiker, het zout en de gesmolten boter in een kom. Maak een kuiltje, voeg de eieren en de in de melk aangelengde gist toe. Meng het beslag met een metalen garde en voeg beetje bij beetje de melk toe. Zet dit beslag minstens 1 uur weg in een enigszins warme ruimte en bedek het met een theedoek.
- Giet een lepel beslag op de gladde plaat en laat dit 5 minuten bakken. Serveren met ahornsiroop of jam.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:37 Page 48

Hamburger

raclette
gladde plaat*

8 hamburgers

ingrediënten

800 g rundergehakt ■ 2 eieren ■ zout en peper ■ 2 tomaten ■ 8 hamburgerbroodjes ■ enkele blaadjes sla ■ 8 dunne plakjes cheddar ■ 8 plakjes bacon ■ Provençaalse kruiden ■

bereiding

- Kneed het rundergehakt samen met het ei, het zout, de peper en de Provençaalse kruiden en maak er 8 platte tartaartjes van.
- Plaats de pannetjes op de gladde plaat en bak de tartaartjes 3 minuten aan iedere zijde. Leg de plakjes kaas op de tartaartjes. Neem de pannetjes uit en zet ze in de raclette-oven. Gril de bacon op de gladde plaat.
- Snijd de broodjes in tweeën en rooster ze snel op de gladde plaat. Leg de tartaartjes op de opengesneden broodjes, voeg het plakje bacon, een plakje tomaat, een uiring en een slablaadje toe.

Spiesen met gamba's

grillplaat*

4 spiesen

ingrediënten

ca. twintig gare gamba's (5 tot 6 per spies) ■ 1 glas paneermeel ■ gemalen knoflook ■ peterselie ■ 2 eetlepels olijfolie ■

bereiding

- Pel de gamba's en leg ze op een schaal. Schenk er een beetje olijfolie over, bestrooi ze met de gemalen knoflook en de peterselie en meng alles goed. Strooi een beetje paneermeel over de gamba's om ze te paneren. Indien nodig, nog wat paneermeel toevoegen.
- Rijg de gamba's één voor één aan houten spiesen met een lengte van ca. 30 cm. Rooster ze 5 tot 10 minuten op de grillplaat.

lekker met…
een gemengde salade of rijst en gesmoorde paprika.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Gemarineerde courgettes

grillplaat*

8 pers.

ingrediënten

3 courgettes ■ 4 teentjes knoflook ■ 6 sjalotjes ■ Provençaalse kruiden ■ Cayennepeper ■ olijfolie ■ zout en peper ■

bereiding

- Schil de courgette en houd enkele schillen achter, snijd de groente vervolgens in de lengte in vrij dunne plakjes. Leg ze op een schaal die in de koelkast kan. Voeg de knoflook, het fijngesneden sjalotje en de specerijen toe. Schenk hier de olijfolie over. Laat de courgettes minstens 6 uur in de koelkast marineren.

Ideaal in de zomer!
Heerlijk met geroosterd vlees.

- Laat de plakjes courgette goed uitlekken. Leg de plakjes gemarineerde courgette naast elkaar op de grillplaat. Keer ze halverwege de baktijd om. De courgettes zijn gaar wanneer de plakjes zacht en licht geroosterd zijn.

Fruitspiesen

grillplaat*

8 pers.
16 spiesen

ingrediënten

Fruit: 2 gele perziken ■ 2 bananen ■ 32 aardbeien ■ 16 stukjes ananas ■
Marinade : 3 eetlepels honing ■ 2 eetlepels bruine suiker ■ 60 g gesmolten boter ■ 2 eetlepels rum ■ 1/2 theelepels kardemompoeder ■ 16 houten spiesen met een lengte van 15 cm ■

bereiding

- Bereid de marinade door de honing te mengen met de gesmolten boter en vervolgens de suiker, de rum en de kardemom.

- Bereid de spiesen door hier afwisselend een aardbei, een stukje perzik, een plakje banaan (vrij dik), een stukje ananas en een aardbei aan te rijgen. Leg de spiesen op een schaal en schenk er de marinade overheen, minstens een uur van tevoren.

- Bak de spiesen op de grillplaat en keer ze af en toe om.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Stokbrood met geitenkaas

gladde plaat*
raclette

8 pers.
32 pannetjes

ingrediënten

800 g voorgesneden geitenkaas ■ 32 olijven ■ 1 ui ■ olijfolie ■ 2 rode paprika's ■ 2 teentjes knoflook ■ 32 sneetjes stokbrood ■

bereiding

- Snijd de paprika's in tweeën, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in kleine stukjes. Ontpit de olijven en snijd ze in dunne plakjes. Schil de ui en knoflook en snijd ze fijn. Meng de paprika met de olijven, de ui en de knoflook.
- Rooster de sneetjes stokbrood op de gladde plaat gedurende 2 minuten en leg ze in de pannetjes.
- Leg op ieder sneetje brood een plakje geitenkaas, voeg de bereiding toe en schenk er een straaltje olijfolie over. Bak de broodjes 8 minuten in de raclette-oven.

voor de verandering
U kunt de paprika's vervangen door tomaten en vlak voor het opdienen enkele blaadjes basilicum toevoegen.

Bruschetta met mozzarella

gladde plaat*
raclette

8 pers.
32 pannetjes

ingrediënten

32 sneetjes stokbrood ■ 8 tomaten ■ 2 bolletjes mozzarella ■ oregano of basilicum (bij voorkeur vers) ■ olijfolie ■

bereiding

- Snijd de tomaten en de mozzarella in zeer dunne plakjes.
- Rooster de sneetjes stokbrood op de gladde plaat gedurende 2 minuten en leg ze in de pannetjes.
- Leg op ieder broodje 1 dun plakje tomaat en mozzarella. Bestrooi de broodjes met de oregano of basilicum en schenk er een dun straaltje olijfolie over. Bak de broodjes 3 minuten in de raclette-oven.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Ham-kaas omelet

gladde plaat*

ingrediënten (voor één pannetje)

1/4 in blokjes gesneden plak ham ■ 10 g kaas ■ 2 tot 3 eetlepels omelet ■ zout en peper ■ klontje boter ■

bereiding

- Breek een aantal eieren in een kom, aan de hand van het aantal eters. Zout en peper toevoegen. Klop de eieren.
- Zet de pannetjes op de gladde plaat en laat de boter smelten. Voeg de ham en kaas toe en laat het geheel enkele seconden grillen. Giet 2 tot 3 eetlepels omelet in de pannetjes en roer voorzichtig met de spatel.
- Enkele minuten laten bakken.

voor de verandering
U kunt wat tuinkruiden toevoegen en de omelet serveren met een tomatensalade.

Ei met bacon

grillplaat*

ingrediënten (voor één pannetje)

1 ei ■ 1 plakje bacon ■ enkele plakjes tomaat ■ enkele reepjes ui ■ gehakte knoflook ■ selderijzout ■ 1 theelepel geraspte kaas ■ 1 eetlepel room ■ 1 klontje boter ■ zout en peper ■

bereiding

- Vet de grilplaat in met olie, laat de tomaten, de uien en de geperste knoflook in 3 minuten goudbruin worden. Voeg de bacon toe en bestrooi het geheel met selderijzout.
- Breek het ei op het gladde gedeelte en breng het op smaak. Enkele minuten laten bakken.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Flensjesbeslag

ingrediënten (voor 40 tot 60 miniflensjes)

500 g meel ■ 6 eieren ■ 1l halfvolle melk ■ een snufje zout ■ 2 eetlepels olie ■

voor de verandering
Voeg voor een lichter beslag 10 cl bier toe. Voeg voor zoet beslag 2 eetlepels suiker en 1/2 theelepel oranjebloesem toe.

bereiding

- Klop de eieren tot een omelet, voeg de melk toe en geleidelijk aan het meel en vervolgens het zout. Zet de bereiding 1 uur weg.

Flensjes met ham en room

gladde plaat*

ingrediënten

3 plakken gekookte ham ■ 1 soepkom geraspte kaas ■ 1 potje zure room ■

bereiding

- Leg een 1/2 plakje ham op het flensje aan het einde van het bakken van de tweede zijde. Strooi er de geraspte kaas over. Wanneer de ham goed warm is, hier wat zure room over schenken en het flensje dubbel klappen.

Flensjes met honing en noten

gladde plaat*

ingrediënten

3 eetlepels honing ■ 100 g gehakte noten ■

bereiding

- Meng de honing met de gehakte noten. Vul na het bakken van de tweede zijde het flensje met deze bereiding en vouw hem in vieren. Laat het flensje nog enkele seconden op de gladde plaat liggen.

voor de verandering
Vervang de noten door hazelnoten en versier de flensjes met slagroom.

* de thermostaat op de max. stand zetten en 15 minuten voorverwarmen

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal, destinato unicamente ad uso domestico.
Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e tenerle a portata di mano.

La società KRUPS si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

DESCRIZIONE

A Piastra reversibile e antiaderente 2/3 grill + 1/3 liscia
B Maniglia
C Corpo dell'apparecchio
D Termostato
E Spia luminosa
F Vassoi
G Spatole

PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI DOMESTICI

- Per un bambino, anche una piccola scottatura può a volte essere qualcosa di serio.
- Man mano che crescono, insegnate ai vostri bambini a stare attenti agli elettrodomestici che scottano in cucina.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o, in caso di mancata sorveglianza, da altre persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali non ne consentano un utilizzo in tutta sicurezza.
- Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,…).

Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
➲ Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.

INSTALLAZIONE

- Rimuovere imballaggi, etichette o accessori all'interno e all'esterno dell'elettrodomestico.
- Togliere i vassoi.
- Posizionare la piastra della griglia sull'elemento riscaldante.
  La piastra può essere utilizzata sui 2 lati :
  - il lato liscio per la cottura di verdure, uova, crêpe...
  - la piastra 2/3 grill e 1/3 liscia consente la cottura contemporanea di carni e uova.
- Non mettere mai - sotto la piastra e tra la resistenza e il riflettore - fogli di alluminio o qualcosa di simile.
- Sistemare l'apparecchio al centro del tavolo, lontano dalla portata dei bambini.
  Il piano del tavolo deve essere stabile: non utilizzare l'elettrodomestico su una base morbida.
  Al primo utilizzo, versare dell'olio sulle piastre, quindi asciugare con uno straccio da cucina assorbente.
- Non appoggiare mai l'elettrodomestico direttamente su un supporto fragile (tavolo di vetro, panno, mobili smaltati…).

COLLEGAMENTO E PRERISCALDAMENTO

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Collegare il cavo alla presa di corrente - fig.1
- Il cavo deve essere posizionato in modo che non venga urtato da eventuali movimenti attorno al tavolo.
- Accertarsi che l'impianto elettrico della propria abitazione sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sul fondo dell'apparecchio.
- Prodotto provvisto di messa a terra: collegare l'apparecchio solamente ad una presa con terra.
- Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non lasciare inserito l'apparecchio quando non è utilizzato.
- Non lasciare acceso l'elettrodomestico se incustodito.
- Impostare il termostato sulla posizione max. la spia di funzionamento si accende - fig.2
- Lasciare riscaldare l'apparecchio 15 minuti senza le padelline.

COTTURA

Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso :

- Per la funzione “raclette”, ogni ospite pone una fetta di formaggio sul proprio vassoio prima di posizionarlo nell'elettrodomestico.
- Non lasciare riscaldare i vassoi nell'elettrodomestico quando sono vuoti.
- La piastra della griglia consente di cuocere piccoli pezzi di carne o altri alimenti per insaporire le raclette (pancetta affumicata, funghi, cipolle, salsicce, ecc.). Sulla piastra liscia potete ugualmente realizzare crêpe e uova.
- Durante la cottura potete regolare il termostato a seconda del grado di cottura desiderato.
- Non capovolgere la piastra durante il suo utilizzo.
- Per preservare il rivestimento della piastra grill utilizzare una spatola Krups o in legno - fig.3
- Al primo utilizzo, l'elettrodomestico può emettere del fumo e un lieve odore sgradevole.
- Se si desidera spostare l'apparecchio quando questo è ancora caldo, utilizzare le maniglie laterali in plastica facendo attenzione a non toccare il metallo - fig.4
- Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante il riscaldamento o il funzionamento poiché sono molto calde.

DOPO L'USO

- Impostare il termostato in posizione min. - fig.5
- Staccare la spina dalla presa a muro - fig.6
  Lasciate riscaldare l'apparecchio per 30 minuti senza toccarlo.
- Durante il raffreddamento tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Pulire la piastra della griglia, i vassoi, le spatole e la base dell'apparecchio con spugna, acqua calda e detersivo liquido per stoviglie - fig.7
- La piastra della griglia, le spatole e i vassoi possono essere lavati anche in lavastoviglie.
  Evitare l'utilizzo di panni ruvidi o sostanze abrasive - fig.8
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.

CONSERVAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

- Prima di riporre l'apparecchio, accertarsi che sia raffreddato e scollegato dalla presa.
- Avvolgere il cavo attorno ai 2 ganci situati nella parte posteriore dell'apparecchio - fig.9
- Riposizionare la piastra.
- Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Raclette tradizionale

raclette
piastra grill*

8 pers.
32 padelline

ingredienti

1,5 / 2 kg di formaggio da raclette ■ 2,5 kg di patate ■ 16 fette di prosciutto cotto ■ peperoni ■ funghi coltivati ■ 1 vasetto di cetriolini sott'aceto ■ 1 vasetto di cipolline sott'aceto ■ qualche pannocchietta di mais in scatola ■

preparazione

- Fate cuocere le patate in camicia. Tagliate il formaggio a fette e disponetele su un piatto con il prosciutto cotto.
- Mondate i peperoni e i funghi. Disponete i cetriolini, le cipolle, i funghi, il mais e i peperoni nei piatti da portata.
- Sulla piastra grill grigliate le cipolle, i funghi, il mais e i peperoni. In ogni padellina mettete una fetta di formaggio e fatela fondere nel forno per raclette.
- Accompagnate la raclette con prosciutto, patate e altri contorni.

Raclette ai 3 formaggi

raclette

8 pers.
32 padelline

ingredienti

600 g di formaggio da raclette (prodotto con latte pastorizzato o crudo) ■ 600 g di formaggio tipo Bleu d'Auvergne ■ 600 g di formaggio di capra ■ 2,5 kg di patate ■ timo ■ un vasetto di olive nere ■

preparazione

- Fate cuocere le patate in camicia. Tagliate i vari tipi di formaggio in cubetti di circa 1 cm di lato e disponeteli su un piatto da portata.
- In ogni padellina mettete 10 cubetti di formaggio. Lasciate fondere mescolando ogni tanto con la spatola per legare i sapori.
- Fate scivolare il formaggio fuso sulle patate tagliate a rondelle sottili, cospargete di timo e servite con le olive.

per variare
Prima di fare fondere i formaggi, potete condirli con pepe macinato o aggiungere qualche cubetto di pomodoro fresco al momento di servire.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Raclette ai gamberi

raclette
piastra liscia*

8 pers.
32 padelline

ingredienti

64 gamberi grandi ■ 3 cucchiai di succo di limone ■ 3 cucchiaini di erbe di Provenza sale e pepe ■ 2 spicchi d'aglio ■ 2 cipolle tritate ■ 320 g di funghi ■ 650 g di pomodori 1 kg di formaggio da raclette ■ patate a vapore ■

preparazione

- Sgusciate i gamberi e irrorateli con il succo di limone. Salate e pepate. Sminuzzate i pomodori e i funghi.
- Sulla piastra liscia fate cuocere i gamberi per 1 minuto su ogni lato.
- In ogni padellina mettete le lamelle di funghi e di pomodori e sopra i gamberi cotti. Ricoprite con una fetta di formaggio.
- Lasciate cuocere nel forno per raclette per 6 o 7 minuti e servite con le patate al vapore.

per variare
Potete sostituire le patate con fette di pane tostato.

Raclette alla ratatouille

raclette

8 pers.
32 padelline

ingredienti

3 cipolle ■ 2 melanzane ■ 3 peperoni rossi ■ 3 peperoni verdi ■ 3 zucchine ■ 6 pomodori 6 spicchi d'aglio ■ 1 tazza d'olio d'oliva ■ 3 cucchiaini di origano ■ 3 cucchiaini di basilico fresco ■ sale e pepe ■ 1/2 bicchiere di vino rosso ■ 1 kg di formaggio da raclette ■ pane ■

preparazione

- Spellate le cipolle e tagliatele a dadini. Lavate le melanzane, tagliatele a dadini e salatele. Lasciate le melanzane sgocciolare per 15 minuti in frigorifero. Sciacquatele sotto l'acqua e asciugatele accuratamente. Lavate i peperoni, tagliateli in due, togliete i semi e tagliateli a dadini. Lavate le zucchine e i pomodori, quindi tagliateli a dadini. Sbucciate gli spicchi d'aglio, tritateli e salateli. Scaldate l'olio d'oliva nella casseruola, aggiungete l'aglio e le verdure. Unite l'origano, il basilico, il sale, il pepe e il vino rosso. Lasciate cuocere a fuoco lento per 20 / 25 minuti.
- Quando la ratatouille è pronta, potete iniziare la raclette. Mettete un cucchiaio di ratatouille nella padellina, aggiungete il formaggio e fate cuocere nel forno per raclette.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:37 Page 57

Raclette all'ananas

raclette

8 pers.
32 padelline

ingredienti

2 ananas (fresco o in scatola) ■ 8 fette di prosciutto cotto tagliate spesse ■ 1 kg di formaggio da raclette ■

preparazione

- Affettate il formaggio e disponetelo su un piatto.
- Tagliate il prosciutto a dadini. Sbucciate l'ananas e tagliatelo a fette. Togliete la parte centrale fibrosa e ricavate dei triangolini. Disponete il prosciutto e l'ananas nei piatti da portata.
- In ogni padellina mettete qualche dadino di prosciutto e qualche triangolino di ananas e ricoprite con il formaggio.
- Lasciate cuocere per 8 / 9 minuti.

Pollo Tex-Mex

piastra liscia*

8 tortilla

ingredienti

350 g di petto di pollo ■ 2 scatole di pelati da 400 g ■ 2 cucchiai d'olio d'oliva ■ 2 cipolle tritate finemente ■ sale e pepe ■ 8 tortilla ■

preparazione

- Scolate i pomodori e tagliateli a dadini. Tagliate il petto di pollo a lamelle sottili. Versate l'olio nelle padelline e sistematele sulla piastra liscia. Nella padellina mettete un cucchiaio di cipolla e lasciate cuocere per 1 minuto. Aggiungete 1 cucchiaio di pomodori a dadini, salate e pepate e lasciate cuocere lentamente per 1 minuto e mezzo.
- Togliete le padelline e mettetele nel forno per raclette. Disponete le fettine di pollo sulla piastra liscia e fate cuocere per 2 minuti su ogni lato.
- Aggiungete il pollo nelle padelline. Disponete le tortilla sulla piastra liscia per riscaldarle (circa 15 secondi su ogni lato). Decorate ogni tortilla con la preparazione e arrotolatela per formare un involtino.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Pollo al curry

piastra liscia*

8 padelline

ingredienti

4 scaloppine di pollo tagliate a pezzi ■ 1 grossa cipolla tritata ■ 2 scalogni tritati ■ 80 g di burro ■ curry in polvere ■ sale e pepe ■ 8 cucchiai di panna ■ Mango chutney (salsa piccante orientale) ■

preparazione

- Mettete le padelline sulla piastra liscia. In ogni padellina fate dorare lo scalogno e la cipolla in 10 g di burro. Aggiungete il pollo. Lasciate cuocere 12 minuti, cospargete con il curry, salate e pepate. Mescolate e lasciate cuocere qualche istante.
- Aggiungete la panna, mescolate e insaporite con il mango chutney al momento di servire.

contorno
Servite con un'insalata di pomodori, cipolla bianca e coriandolo fresco.

Roëstis (frittelle di patate)

piastra liscia*

8 roëstis

ingredienti

500 g di patate ■ 1 cipolla ■ 250 g di pancetta ■ 125 g di groviera grattugiato ■ 1 uovo ■ 2 cucchiai di panna da cucina ■

preparazione

- Fare cuocere le patate in camicia, lasciatele raffreddare e togliete la buccia. Grattugiatele con una grattugia a fori larghi.
- In una padella fate rosolare la cipolla e la pancetta.
- Mescolate le patate grattugiate con l'uovo, la panna da cucina, il groviera, la pancetta e la cipolla. Salate e pepate.
- Fate cuocere sulla piastra liscia girandoli a metà cottura.

contorno
Potete servire i roësti con un'insalata condita con olio di noce.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Blinis del Caucaso

piastra liscia*

40 blinis

ingredienti

600 g di farina ■ 4 uova ■ 20 g di lievito di birra ■ 1 l di latte ■ 2 cucchiai di burro fuso ■ 1 cucchiaino di sale ■

preparazione

- Diluite il lievito in 6 cucchiai di latte tiepido (circa 30°C) e lasciate riposare per 10 minuti.
- Versate la farina in una terrina e ricavate un pozzetto al centro. Poco alla volta incorporate il latte alla farina, aggiungete il lievito, i tuorli, il burro fuso e il sale. Lasciate riposare per 1 ora.
- Al momento della cottura dei blinis, montate gli albumi a neve e incorporateli con la pasta. Versate un cucchiaio di impasto sulla piastra liscia e lasciate cuocere per 4 minuti.
- Servite i blinis con uova di lompo, fette di trota affumicata o prosciutto crudo.

per variare
Aggiungete alla pasta 1 cucchiaio di zucchero prima della cottura e servite con marmellata o frutta candita.

Pancake

piastra liscia*

40 pancake

ingredienti

600 g di farina ■ 40 g di lievito per pane ■ 6 uova ■ 60 cl di latte ■ 60 g di zucchero ■ 4 cucchiai di burro fuso raffreddato ■ 2 prese di sale ■

preparazione

- Diluite il lievito in 6 cucchiai di latte tiepido (circa 30°C) e lasciate riposare per 10 minuti.
- In una terrina versate la farina, aggiungete lo zucchero, il sale e il burro fuso. Ricavate un pozzetto, aggiungete le uova e il lievito diluito nel latte. Poco alla volta aggiungete il latte mescolando l'impasto con la frusta. Ricopritelo con un panno e lasciatelo riposare per almeno 1 ora in un luogo tiepido.
- Versate un cucchiaio di impasto sulla piastra liscia e lasciate cuocere per 5 minuti. Servite con sciroppo d'acero o marmellata.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Hamburger

raclette
piastra liscia*

8 hamburger

ingredienti

800 g di manzo tritato ■ 2 uova ■ sale e pepe ■ 2 pomodori ■ 8 panini da hamburger ■ qualche foglia di insalata ■ 8 fettine di formaggio tipo cheddar ■ 8 fette di pancetta ■ erbe di Provenza ■

preparazione

- Lavorate la carne tritata con l'uovo, il sale, il pepe e le erbe di Provenza e formate 8 hamburger non troppo spessi.
- Sistemate le padelline sulla piastra liscia e fate cuocere gli hamburger 3 minuti su ogni lato. Mettete le fette di formaggio sugli hamburger. Togliete le padelline e mettetele nel forno per raclette. Fate grigliare la pancetta sulla piastra liscia.
- Tagliate i panini in 2 e fateli tostare qualche istante sulla piastra liscia. Farcite il panino con l'hamburger, la fetta di pancetta, una rondella di pomodoro, una rondella di cipolla, una foglia di insalata. Condite e ricoprite con il restante pane.

Spiedini di gamberoni

piastra grill*

4 spiedini

ingredienti

una ventina di gamberoni cotti (5 / 6 per spiedino) ■ 1 bicchiere di pane grattugiato ■ aglio macinato ■ prezzemolo ■ 2 cucchiai d'olio d'oliva ■

preparazione

- Sbucciate i gamberoni e poneteli in una terrina. Versate un po' d'olio d'oliva, cospargete di aglio macinato e di prezzemolo e mescolate bene. Impanate i gamberoni nel pane grattugiato. Aumentate la quantità di pane grattugiato se necessario.
- Infilate i gamberoni uno per uno su uno spiedino lungo circa 30 cm. Fate cuocere sulla piastra grill per 5 / 10 minuti.

contorno
Servite con un'insalata mista o riso con fonduta di peperoni.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Zucchine marinate

piastra grill*

8 pers.
16 spiedini

ingredienti

3 zucchine ■ 4 spicchi d'aglio ■ 6 scalogni ■ erbe di Provenza ■ peperoncino di cayenna ■ olio d'oliva ■ sale e pepe ■

preparazione

- Sbucciate le zucchine conservando un po' di buccia e ricavate nel senso della lunghezza delle fettine abbastanza sottili. Disponete le zucchine in un recipiente da frigorifero. Aggiungete l'aglio, lo scalogno finemente tritato e le spezie. Ricoprite con olio d'oliva. Lasciate marinare in frigorifero per almeno 6 ore.

Ideale in estate!
Un contorno delizioso per carni alla griglia.

- Sgocciolate bene le fettine di zucchine. Disponete le fettine le une accanto alle altre sulla piastra grill. Rigiratele a metà cottura. Le zucchine sono cotte quando diventano morbide e leggermente grigliate.

Spiedini di frutta

piastra grill*

8 pers.
16 spiedini

ingredienti

Frutta: 2 pesche gialle ■ 2 banane • 32 fragole ■ 16 pezzi d'ananas ■
Marinata: 3 cucchiai di miele ■ 2 cucchiai di zucchero di canna ■ 60 g di burro fuso ■ 2 cucchiai di rum ■ 1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere ■ 16 spiedini di legno lunghi 15 cm ■

preparazione

- Preparate la marinata mescolando il miele con il burro fuso, lo zucchero, il rum e il cardamomo.
- Preparate gli spiedini alternando una fragola, uno spicchio di pesca, una rondella di banana (abbastanza spessa), un pezzo d'ananas, una fragola. Ponete gli spiedini in un piatto e irrorate con la marinata per almeno un'ora.
- Fate cuocere gli spiedini sulla piastra grill, girandoli ogni tanto.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Baguette al formaggio di capra

piastra liscia*
raclette

8 pers.
32 padelline

ingredienti

800 g formaggio di capra già tagliato ■ 32 olive ■ 1 cipolla ■ olio d'oliva ■ 2 peperoni rossi ■ 2 spicchi d'aglio ■ 32 fettine di baguette ■

preparazione

- Tagliate i peperoni a metà, togliete i semi e tagliateli in piccoli pezzi. Snocciolate le olive e tagliatele a rondelle. Sbucciate e tagliate la cipolla e gli spicchi d'aglio. Mescolate il peperone, le olive, la cipolla e l'aglio.
- Fate grigliare le fettine di pane sulla piastra liscia per 2 minuti quindi ponetele nelle padelline.

Σ

- Disponete una fettina di formaggio di capra sul pane, aggiungete il composto e irrorate con un filo d'olio. Lasciate cuocere nel forno per raclette per 8 minuti.

per variare
Potete sostituire i peperoni con dei pomodori e qualche foglia di basilico fresco al momento di servire.

Bruschetta alla mozzarella

piastra liscia*
raclette

8 pers.
32 padelline

ingredienti

32 fette di pane tipo baguette ■ 8 pomodori ■ 2 mozzarelle ■ origano o basilico (preferibilmente fresco) ■ olio d'oliva ■

preparazione

- Affettate sottilmente i pomodori e la mozzarella.
- Fate grigliare le fettine di pane sulla piastra liscia per 2 minuti quindi ponetele nelle padelline.
- Su ogni fetta di pane disponete 1 fettina sottile di pomodoro e di mozzarella. Insaporite ogni tartina con origano o basilico e un filo d'olio d'oliva. Lasciate cuocere nel forno per raclette per 3 minuti.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Omelette prosciutto e formaggio

piastra liscia*

ingredienti (per una padellina)

1/4 di una fetta di prosciutto tagliato a dadini ■ 10 g di formaggio ■ 2 o 3 cucchiai di uovo sbattuto ■ sale e pepe ■ 1 noce di burro ■

preparazione

- In una terrina rompete le uova in base al numero di commensali. Aggiungete il sale e il pepe. Sbattete le uova.
- Sistemate le padelline sulla placca liscia e fate fondere il burro. Aggiungete il formaggio e il prosciutto quindi lasciate grigliare qualche secondo. Versate 2 o 3 cucchiai di uovo sbattuto e mescolate delicatamente con una spatola.
- Lasciate cuocere per qualche minuto.

per variare
Potete aggiungere delle erbette e servire con un'insalata di pomodori.

Uova al bacon

piastra grill*

ingredienti (per una padellina)

1 uovo ■ 1 fetta di pancetta ■ qualche rondella di pomodoro ■ qualche fettina di cipolla ■ aglio tritato ■ sale di sedano ■ 1 cucchiaino di formaggio grattugiato ■ 1 cucchiaio di panna da cucina ■ 1 noce di burro ■ sale e pepe ■

preparazione

- Oliate la piastra grill, fate dorare per 3 minuti i pomodori, le cipolle e l'aglio grattugiato. Aggiungete la pancetta e cospargete di sale di sedano.
- Rompete l'uovo sulla parte liscia e condite. Lasciate cuocere per qualche minuto.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Pastella per crêpe

ingredienti (per 40 / 60 piccole crêpe)

500 g di farina ■ 6 uova ■ 1 l di latte parzialmente scremato ■ 1 presa di sale ■ 2 cucchiai d'olio ■

per variare
Per una pastella più leggera, aggiungete 10 cl di birra.
Per una pastella zuccherata, aggiungete 2 cucchiai di zucchero e 1/2 cucchiaino di fiori d'arancio.

preparazione

- Sbattete le uova, aggiungete il latte, la farina e il sale. Lasciate riposare per 1 ora.

Crêpe prosciutto e panna

piastra liscia*

ingredienti

3 fette di prosciutto cotto ■ 1 tazza di formaggio grattugiato ■ 1 confezione di panna da cucina ■

preparazione

- A fine cottura farcite la crêpe con 1/2 fetta di prosciutto. Cospargete di groviera grattugiato. Quando il prosciutto è caldo, ricoprite con la panna e piegate la crêpe in quattro.

Crêpe al miele e noci

piastra liscia*

ingredienti

3 cucchiai di miele ■ 100 g di noci tritate ■

preparazione

- Mescolate il miele e le noci tritate. A fine cottura, farcite la crêpe con il composto e piegatela in quattro. Mantenete al caldo qualche secondo sulla piastra liscia.

per variare
Sostituite le noci con le nocciole e guarnite le crêpe con panna montata.

* regolate il termostato alla temperatura massima e preriscaldate per 15 minuti.

Español

Le agradecemos la compra de este aparato exclusivamente destinado a uso doméstico.
Leer atentamente y guardar las instrucciones de este folleto 4. para consultas futuras.

Nuestra sociedad KRUPS se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

DESCRIPCIÓN

A Placa reversible antiadherente 2/3 grill + 1/3 plancha
B Asa
C Cuerpo el aparato
D Termostato
E Piloto
F Bandejas
G Espátulas

PREVENCION DE LOS ACCIDENTES DOMESTICOS

- Para un niño, una quemadura aunque sea leve puede ser a veces grave.
- A medida que sus hijos van creciendo, enséñeles a tener cuidado con los aparatos calientes que se puede-encontrar en una cocina.
- Si utiliza un electrodoméstico en compañía de niños, o de personas discapacitadas, hágalo siempre bajo la vigilancia de un adulto.
- No toque nunca las superficies calientes del aparato.
- Nunca enchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario..
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como las aves. Aconsejamos a los propietarios de aves que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!
ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

INSTALACION

- Retire los embalajes, etiquetas o accesorios de dentro y fuera del aparato.
- Saque las bandejas.
- Ponga la parrilla sobre el calentador.
  La placa puede utilizarse por las 2 caras :
  - la cara lisa para las verduras, los huevos, los crepes...
  - la placa 2/3 grill y 1/3 lisa, puede freír a la vez carne y huevos.
- Nunca coloque papel de aluminio o cualquier otro objeto debajo de la placa y entre la resistencia y el reflector.
- Disponga el electrodoméstico en medio de la mesa, fuera del alcance de los niños.
  Ponga el aparato sobre un soporte sólido y estable.

Antes de la primera utilización, unte con un poco de aceite las bandejas y limpie con papel absorbente de cocina.

- Nunca ponga el aparato directamente sobre un soporte frágil, inclinado (mesa de cristal, mantel, o muebles barnizados).

CONEXION Y PRECALENTAMIENTO

- Desenrolle completamente el cable.
- Conecte el cable al enchufe - fig.1
- Vigile que el cable no moleste los movimientos de las personas sentadas alrededor de la mesa.
- Compruebe que su instalación eléctrica es compatible con la potencia y el voltaje indicado debajo del aparato.
- Producto con toma de tierra: Conecte el aparato en un enchufe con conexión de tierra.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Nunca enchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- Coloque el termostato sobre la posición máxima se enciende el piloto - fig.2
- Precaliente el aparato durante 15 minutos sin las bandejas.

UTILIZACION

Una vez acabado el precalentamiento, ya puede utilizar el aparato :

- Para la opción raclette, ccada invitado debe poner un trozo de queso en su bandeja antes de introducirla en el electrodoméstico.
- No deje calentar las bandejas vacías dentro del aparato.
- La parrilla permite asar trocitos de alimentos o los acompañamientos de la raclette (bacon, champiñones, cebollas, salchichas pequeñas...). Sobre la placa lisa, puede realizar también crepes y huevos.
- Durante las cocciones, puede ajustar el termostato con el botón según el grado de cocción deseado.
- No dé la vuelta a la placa durante su utilización.
- Si no desea dañar la superficie antiadherente de la parrilla, utilice siempre espátulas KRUPS o de madera - fig.3
- En la primera utilización, el aparato puede desprender un ligero olor y humo.
- Si desea desplazar el aparato cuando está caliente, utilice las asas laterales de plástico sin tocar el metal - fig.4
- No toque ninguna parte metálica mientras el aparato esté en funcionamiento o caliente.

DESPUES DE LA UTILIZACION

- Ponga el termostato en la posición de min - fig.5
- Desconecte el cable del enchufe de pared - fig.6
  Deje enfriar el aparato durante al menos 30 min. sin tocarlo.
- Mientras se enfría, mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Limpie la placa grill, las bandejas, espátulas y el cuerpo el aparato con una esponja, agua caliente y un poco de líquido lavavajillas - fig.7
- La parrilla, las espátulas y las bandejas van al lavavajillas.
  No emplee estropajos ni detergentes abrasivos - fig.8
- No sumerja nunca el electrodoméstico ni el cable dentro del agua o el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

- Antes de recoger el aparato, compruebe que está frío y desenchufado..
- Enrolle el cable alrededor de los 2 ganchos situados en la parte posterior del aparato - fig.9
- Vuelva a colocar la placa.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Raclette tradicional

raclette
placa gril*

8 pers.
32 sartencitas

ingredientes

De 1,5 kg a 2 kg de queso para raclette ■ 2,5 kg de patatas ■ 16 lonchas de jamón ■ unos pimientos ■ unos champiñones ■ 1 lata de pepinillos ■ 1 lata de cebollas en vinagre ■ unas mini mazorcas de maíz en lata ■

preparación

- Ponga a cocer las patatas con la piel. Corte el queso en lonchas y colóquelas en una fuente con las lonchas de jamón.
- Corte en rodajas finas los pimientos y los champiñones. Presente los pepinillos, las cebollas, los champiñones, el maíz y los pimientos en bandejitas.
- Ase las cebollas, los champiñones, el maíz y los pimientos en la placa gril. Coloque una loncha de queso en cada sartencita y funda el queso en el horno para raclette.
- Deguste la raclette acompañada de jamón, patatas y diferentes guarniciones.

Raclette a los 3 quesos

raclette

8 pers.
32 sartencitas

ingredientes

600 g de queso para raclette (pasteurizado o leche cruda) ■ 600 g de queso azul de Auvernia ■ 600 g de queso de cabra en tronco ■ 2,5 kg de patatas ■ un poco de tomillo ■ un tarro de aceitunas negras ■

preparación

- Poner a cocer las patatas con la piel. Corte los diferentes quesos en cuadrados de 1 cm aproximadamente y preséntelos en una fuente de servir.
- Coloque 10 cubitos de queso sobre cada sartencita. Deje fundir en el horno a raclette removiendo de vez en cuando con la espátula de plástico para mezclar los sabores.
- Ponga el queso fundido encima de las patatas cortadas en finas rodajas, espolvoree con un poco de tomillo y saboréelo con aceitunas.

Para cambiar
Puede condimentar los quesos con un poco de pimienta de molinillo antes de fundirlos o añadir en el momento de la degustación unos cubitos de tomates frescos.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:37 Page 68

Raclette con gambas

raclette
placa lisa*

8 pers.
32 sartencitas

ingredientes

64 gambas gordas ■ 3 cucharas de zumo de limón ■ 3 cucharaditas de hierbas de Provenza ■ sal y pimienta ■ 2 dientes ajo ■ 2 cebollas picadas ■ 320 g de champiñones ■ 650 g de tomates ■ 1 kg de queso para raclette ■ patatas vapor ■

preparación

- Pele las gambas y rocíelas con el zumo de limón. Salpimiente. Corte en rodajas finas los tomates y los champiñones.
- Deje cocer las gambas 1 minuto por cada lado en la placa lisa.
- Coloque las láminas de champiñones y de tomates en cada sartencita y coloque las gambas cocidas encima. Recubra con una loncha de queso.
- Deje cocer en el horno para raclette de 6 a 7 minutos y sirva con patatas vapor.

Para cambiar
Puede reemplazar las patatas por rebanadas de pan tostado.

Raclette con pisto

raclette

8 pers.
32 sartencitas

ingredientes

3 cebollas ■ 2 berenjenas ■ 3 pimientos rojos ■ 3 pimientos verdes ■ 3 calabacines ■ 6 tomates ■ 6 dientes de ajo ■ 1 taza de aceite de oliva ■ 3 cucharaditas de orégano ■ 3 cucharaditas de albahaca fresca ■ sal y pimienta ■ 1 1/2 vaso de vino tinto ■ 1 kg de queso para raclette ■ pan ■

preparación

- Pele las cebollas y córtelas en cubitos. Lave las berenjenas, córtelas en cubitos y sálelas. Deje las berenjenas que suelten el agua durante 15 minutos en el refrigerador. Pase las berenjenas por un chorro de agua y séquelas bien. Lave los pimientos, córtelos en 2, retire las pepitas y córtelos en cubitos. Lave los calabacines y los tomates, y córtelos en cubitos. Pele los dientes de ajo, píquelos y sálelos. Ponga el aceite de oliva a calentar en una olla, y añada el ajo y las verduras. Incorpore el orégano, la albahaca, la sal, la pimienta y el vino tinto. Deje cocer a fuego lento de 20 a 25 minutos.
- Cuando el pisto esté listo, puede empezar la raclette. Introduzca una cucharada de pisto en la sartencita, añada el queso y deje cocer en el horno para raclette.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Raclette de piña

raclette

8 pers.
32 sartencitas

ingredientes

2 piñas frescas o 2 latas ■ 8 rodajas gruesas de jamón ■ 1 kg de queso para raclette ■

preparación

- Corte el queso en lonchas y preséntelas en una fuente.
- Corte el jamón en cubitos. Pele la piña y córtela en rodajas. Retire la parte dura del centro y desmenuce la rodaja en pequeños triángulos. Presente el jamón y la piña en bandejitas.
- Ponga unos cubitos de jamón y unos triángulos de piña en cada sartencita y cubra con queso.
- Deje cocer en el horno para raclette de 8 a 9 minutes.

Pollo Tex-Mex

placa lisa*

8 tortillas

ingredientes

350 g de pechuga de pollo ■ 2 latas de tomates pelados de 400 g ■ 2 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 2 cebollas finamente cortadas ■ sal y pimientas ■ 8 tortillas ■

preparación

- Escurra los tomates y córtelos en dados. Corte la pechuga de pollo en finas laminillas. Vierta el aceite en las sartencitas y colóquelas en una placa lisa. Ponga una cucharada de cebolla en la sartencita y deje cocer 1 minuto. Añada 1 cucharada de dados de tomates, salpimiente, deje cocer a fuego lento 1 minuto y medio.
- Retire las sartencitas e introdúzcalas en el horno para raclette. Coloque las laminillas de pollo en la placa lisa, deje cocer 2 minutos por cada lado.
- Añada el pollo en las sartencitas. Coloque las tortillas en la placa lisa para calentarlas (aproximadamente 15 segundos por cada lado). Rellene cada tortilla con la preparación y dóblelas en forma de rollito.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Pollo al curry

placa lisa*

8 sartencitas

ingredientes

4 escalopes de pollo cortados en trozos ■ 1 cebolla grande picada ■ 2 chalotas picadas 80 g de mantequilla ■ curry en polvo ■ sal y pimienta ■ 8 cucharadas de nata mango chutney (salsa picante oriental) ■

preparación

- Introduzca las sartencitas en la placa lisa. En cada sartencita, derrita 10 g de mantequilla y dore la chalota y la cebolla. Añada el pollo. Deje cocer 12 minutos y espolvoree el curry, la sal y la pimienta. Remueva y deje cocer unos instantes.

como acompañamiento
Sirva con una ensalada de tomates, cebollas blancas y cilantro fresco.

- Añada la nata, mezcle y añada un poco de mango chutney antes de servir.

Reuchtis

placa lisa*

8 reuchtis

ingredientes

500 g de patata ■ 1 cebolla ■ 250 g de tiras de bacon ■ 125 g de queso gruyère rallado ■ 1 huevo ■ 2 cucharadas de nata espesa ■

preparación

- Ponga a calentar las patatas con la piel, déjelas enfriar y pélelas. Rállelas con un rallador de orificios gruesos.

Como acompañamiento
Puede servir los reuchtis con una ensalada verde aliñada con aceite de nuez.

- Rehogue las cebollas y las tiras de bacon en una sartén.
- Mezcle las patatas ralladas con el huevo y la nata espesa, el queso gruyère, las tiras de bacon y la cebolla. Salpimiente.
- Deje cocer en la placa lisa, dándoles la vuelta a media cocción.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Blinis del Cáucaso

placa lisa*

40 blinis

ingredientes

600 g de harina ■ 4 huevos ■ 20 g de levadura de cerveza ■ 1 l de leche ■ 2 cucharadas de mantequilla derretida ■ 1 cucharadita de sal ■

preparación

- Diluya la levadura en 6 cucharadas de leche tibia (aprox 30°C) y deje reposar 10 minutos.
- Vierta la harina en una ensaladera y haga un pozo. Vierta la leche poco a poco mezclándola con la harina, añada la levadura, las yemas de huevo, la mantequilla derretida y la sal. Deje reposar 1 hora.
- Justo antes de la cocción de los blinis, bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la masa. Vierta una cuchara de masa en la placa lisa y deje cocer 4 minutos.
- Sirva los blinis con huevos de lumbo, lonchas de trucha ahumada o jamón serrano.

Para cambiar
Añada a la masa 1 cucharada sopera de azúcar antes de la cocción y sirva con mermelada o frutas confitadas.

Tortitas

placa lisa*

13 tortitas

ingredientes

600 g de harina ■ 40 g de levadura de panadería ■ 6 huevos ■ 60 cl de leche ■ 60 g de azúcar en polvo ■ 4 cucharadas de mantequilla derretida enfriada ■ 2 pizcas de sal ■

preparación

- Disuelva la levadura en 6 cucharadas de leche tibia (aprox 30°C) y deje reposar 10 minutos.
- En una ensaladera, vierta la harina, añada el azúcar en polvo, la sal y la mantequilla derretida. Haga un pozo, añada los huevos y la levadura disuelta en la leche. Mezcle la masa con la batidora metálica y añada poco a poco la leche. Deje reposar esta masa durante al menos 1 hora a temperatura ambiente tapándola con un paño de cocina.
- Vierta una cuchara de masa en la placa lisa y deje cocer 5 minutos. Sirva con un jarabe de arce o de mermelada.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Hamburger

raclette
placa lisa*

8 hamburguesas

ingredientes

800 g de buey picado ■ 2 huevos ■ sal y pimienta ■ 2 tomates ■ 8 panes para hamburguesa ■ unas hojas de ensalada ■ 8 lonchas finas de queso cheddar ■ 8 lonchas de bacon ■ hierbas de Provenza ■

preparación

- Mezcle la carne picada y el huevo, la sal, la pimienta y las hierbas de Provenza y forme 8 hamburguesas bastante planas.
- Introduzca las sartencitas en la placa lisa y deje cocer las hamburguesas picadas 3 minutos por cada lado. Ponga las lonchas de queso sobre las hamburguesas. Retire las sartencitas e introdúzcalas en el horno para raclette. Deje asar el bacon en la placa lisa.
- Corte los panes en 2 y déjelos tostar unos minutos en la placa lisa. Coloque las hamburguesas sobre los medios-panes, añada la loncha de bacon, una rodaja de tomate, una rodaja de cebolla, una hoja de ensalada. Condimente y cubra con el resto del pan.

Brochetas de gambas

placa gril*

4 brochetas

ingredientes

unas veinte gambas cocidas (de 5 a 6 por brocheta) ■ 1 vaso de pan rallado ■ ajo molido ■ perejil ■ 2 cucharadas de aceite de oliva ■

preparación

- Pele las gambas e introdúzcalas en una ensaladera. Vierta un poco de aceite de oliva, espolvoree con ajo molido y perejil y mezcle bien.Vierta un poco de pan rallado sobre las gambas para empanarlas. Aumente la cantidad de pan rallado si fuera necesario.
- Introduzca las gambas una a una en una brocheta de madera de aproximadamente 30 cm de longitud. Póngala a asar en la placa grill durante 5 o 10 minutos.

Como acompañamiento
Sirva con una ensalada mixta o arroz con una fondue de pimientos.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Calabacines marinados

placa grill*

8 pers.
16 spiedini

ingredientes

3 calabacines ■ 4 dientes de ajo ■ 6 chalotas ■ hierbas de Provenza ■ pimienta de Cayena ■ aceite de oliva ■ sal y pimienta ■

preparación

- Pele el calabacín conservando un poco de piel, y corte rodajas bastante finas en sentido longitudinal. Colóquelos en un recipiente que pueda ir al refrigerador. Añada ajo, chalota cortada muy finamente y las especias. Cubra con aceite de oliva. Déjelos marinar en el refrigerador al menos 6 horas.

Ideal en verano!
como acompañamiento de carnes a la parrilla.

- Escurra bien las rodajas de calabacines. Introduzca los calabacines marinados, unos al lado de los otros en la placa grill. Dé la vuelta a las rodajas a media cocción. La cocción estará a punto cuando las rodajas estén blandas y ligeramente asadas.

Brochetas de frutas

placa grill*

8 pers.
16 brochetas

ingredientes

Frutas: 2 melocotones amarillos ■ 2 plátanos ■ 32 fresas ■ 16 trozos de piña ■
Maceración: 3 cucharadas de miel ■ 2 cucharadas de azúcar de caña ■ 60 g mantequilla derretida ■ 2 cucharadas de ron ■ 1/2 cucharadita de cardamomo en polvo ■ 16 brochetas de madera de 15 cm de largo ■

preparación

- Prepare la maceración mezclando la miel derretida, el azúcar, el ron, el cardamomo.
- Prepare las brochetas alternando una fresa, un cuarto de melocotón, una rodaja de plátano (bastante gruesa), un trozo de piña, una fresa. Coloque las brochetas en una fuente y rocíe con la maceración, al menos una hora antes.
- Ponga a asar las brochetas en la placa grill, dándoles la vuelta de vez en cuando.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Baguettes al queso de cabra

placa lisa*
raclette

8 pers.
32 sartencitas

ingredientes

800 g de queso de cabra precortado ■ 32 aceitunas ■ 1 cebolla ■ aceite de oliva ■ 2 pimientos rojos ■ 2 dientes de ajo ■ 32 rebanadas de pan ■

preparación

- Corte los pimientos en dos, retire las pepitas y córtelos en trozos pequeños. Deshuese las aceitunas y córtelas en pequeñas rodajas. Pele y corte la cebolla y los dientes de ajo. Mezcle el pimiento, las aceitunas, la cebolla y el ajo.
- Tueste las rebanadas de baguette en la placa lisa durante 2 minutos y colóquelas en las sartencitas.

∑

- Coloque una loncha de queso de cabra en el pan, añada la preparación y rocíe con un chorro de aceite de oliva. Deje cocer en el horno para raclette 8 minutos.

para cambiar
Puede reemplazar los pimientos por tomates y añadir en el momento de la degustación unas hojas de albahaca fresco.

Bruschetta a la mozzarella

placa lisa*
raclette

8 pers.
32 sartencitas

ingredientes

32 rebanadas de baguette ■ 8 tomates ■ 2 bolas de mozzarella ■ orégano o albahaca (fresco preferentemente) ■ aceite de oliva ■

preparación

- Corte los tomates y la mozzarella en rodajas muy finas.
- Tueste las rebanadas de baguette en la placa lisa durante 2 minutos y colóquelas en las sartencitas.
- En cada rebanada de pan, coloque 1 fina rodaja de tomate y mozzarella. Espolvoree cada tostada con orégano o albahaca y rocíe con un chorro de aceite de oliva. Deje cocer en el horno para raclette 3 minutos.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Tortilla de jamón y queso

piastra liscia*

ingredientes (para una tortilla)

1/4 de loncha de jamón cortado en dados ■ 10 g de queso ■ 2 a 3 cucharadas de tortilla ■ sal y pimienta ■ 1 nuez de mantequilla ■

preparación

- En una terrina, rompa los huevos en función del número de comensales. Añada la sal y la pimienta. Bata los huevos.
- Ponga las sartencitas en una placa lisa y deje derretir la mantequilla. Añada el queso y el jamón, y deje tostar unos segundos. Vierta de 2 a 3 cucharadas de tortilla y remueva delicadamente con la espátula.
- Deje cocer unos minutos.

para cambiar
Puede añadir finas hierbas y servir una ensalada de tomate.

Huevo con bacon

placa gril*

ingredientes (para una tortilla)

1 huevo ■ 1 loncha de bacon ■ unas rodajas de tomates ■ unas tiras de cebolla ■ ajo picado ■ sal de apio ■ 1 cucharadita de queso rallado ■ 1 cucharada de nata ■ 1 nuez de mantequilla ■ sal y pimienta ■

preparación

- Untar la placa grill con aceite, dore los tomates, las cebollas y el ajo machacado durante 3 minutos. Añada el bacon y espolvoree con sal de apio.
- Rompa el huevo en la parte lisa y condimente. Ponga a cocer unos minutos.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Masa de crepes

ingredientes (para 40 a 60 mini crepes)

500 g de harina ■ 6 huevos ■ 1l de leche semi-desnatada ■ 1 pizca de sal ■ 2 cucharadas de aceite ■

para cambiar
Para una masa más ligera, añada 10 cl de cerveza.
Para una masa azucarada, añada 2 cucharadas de azúcar y 1/2 cucharadita de flor de naranjo.

preparación

- Bata los huevos en tortilla, añada la leche y progresivamente la harina y sale. Deje reposar 1 hora.

Crepes de jamón y nata

placa lisa*

ingredientes

3 lonchas de jamón blanco ■ 1 vaso de queso gruyère rallado ■ 1 bote de nata ■

preparación

- Coloque 1/2 loncha de jamón en su crepe al final de la cocción de la segunda cara. Rellene con queso gruyère rallado. Cuando el jamón esté bien caliente, cubra con nata y forme un pañuelo.

Crepes con miel y nueces

placa lisa*

ingredientes

3 cucharadas de miel ■ 100 g de nueces picadas ■

preparación

- Mezcle la miel y las nueces picadas. Al final de la cocción de la última cara, rellene el crepe con esta preparación, y doble en cuatro. Mantenga unos segundos en la placa lisa.

para cambiar
Sustituya las nueces por avellanas y decore los crepes con chantilly.

* ajuste el termostato al máx y precaliente 15 minutos.

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica.

A KRUPS reserva-se o direito de alterar a qualquer altura, no interesse do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.

DESCRIÇÃO

A Placa reversivel antiaderente 2/3 grill + 1/3 lisa
B Pega
C Base do aparelho
D Termóstato
E Luz piloto
F Tabuleiros
G Espátulas

PREVENÇÃO DE ACIDENTES DOMÉSTICOS

- Para uma criança, uma queimadura por muito ligeira que seja pode por vezes ser grave.
- À medida que vão crescendo, ensine os seus filhos a terem cuidado com os líquidos quentes que se encontram numa cozinha.
- A utilização do aparelho na presença de crianças ou pessoas cujas capacidades físicas, mentais ou sensoriais não permitam utilizar o aparelho com toda a segurança, deverá ser feita sob a vigilância de um adulto.
- Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado quando este não estiver a ser utilizado.
- Em caso de acidente, passe imediatamente água fria sobre a queimadura e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos libertados durante a cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em Contacto com os Alimentos, Ambiente...).

Protecção do ambiente em primeiro lugar!
ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

INSTALAÇÃO

- Retire as embalagens, etiquetas ou acessórios, quer no exterior quer no interior do aparelho
- Retire os tabuleiros.
- Coloque a placa grill sobre a resistência.
  A placa pode ser utilizada dos 2 lados :
  - o lado liso para os legumes, os ovos, os crepes...
  - a placa 2/3 grill e 1/3 lisa pode ser utilizada em simultâneo para a cozedura da carne e dos ovos.
- Nunca coloque papel de alumínio ou qualquer outro objecto por baixo da placa ou entre a resistência e o reflector.
- Coloque o aparelho no meio da mesa, fora do alcance das crianças.
  Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável: evite utilizá-lo sobre um suporte flexível, tipo toalha de mesa plástica.
  Aquando da primeira utilização, deite um pouco de óleo nas placas e limpe o excesso com papel absorvente.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte frágil ou superfície inclinada (mesa de vidro, toalha de mesa, móvel envernizado...)

LIGAÇÃO E PRÉ-AQUECIMENTO

- Desenrole completamente o cabo.
- Ligue a ficha à tomada - fig.1
- Coloque o cabo de alimentação de forma a não impedir a fácil deslocação dos convidados à volta da mesa.
- Verifique se a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas no aparelho.
- Produto com ligação à terra: ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada, por forma a evitar qualquer tipo de perigo.
- Nunca deixe o aparelho ligado quando este não estiver a ser utilizado.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Coloque o termóstato na posição máxima : a luz piloto acende-se - fig.2
- Deixe o aparelho aquecer durante 15 minutos sem os tabuleiros.

COZINHAR

Após o pré-aquecimento, o aparelho está pronto a ser utilizado :

- Na função raclette, cada pessoa deve colocar uma fatia de queijo no seu tabuleiro antes de o colocar no aparelho.
- Não deixe os tabuleiros vazios no aparelho quente.
- Função grelhar permite cozinhar pequenas porções de carne ou os acompanhamentos previstos para a raclette (bacon, cogumelos, cebolas, salsichas cocktail...).
  Na placa lisa, pode igualmente fazer crepes e ovos.
- Durante a cozedura, pode regular o termóstato em função do grau de cozedura desejado com a ajuda do botão de regulação.
- Não vire a placa durante a utilização.
- Para conservar os benefícios do revestimento antiaderente da grelha, utilize sempre espátulas KRUPS ou de madeira - fig.3
- Aquando da primeira utilização, o aparelho poderá libertar um ligeiro fumo e odor.
- Se quiser deslocar o aparelho enquanto o mesmo estiver quente, utilize as pegas laterais de plástico, tendo o cuidado de não tocar na parte metálica - fig.4
- Não toque nas partes metálicas do aparelho quando estiver quente ou a funcionar, porque as mesmas se encontram muito quentes.

APOS A UTILIZAÇÃO

- Regule o termóstato para a posição "min." - fig.5
- Retire a ficha da tomada - fig.6
  Deixe o aparelho arrefecer durante pelo menos 30 mn sem lhe tocar.
- Durante este arrefecimento, mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Limpe a placa grill, os tabuleiros, espátulas e a base do aparelho com uma esponja, água quente e detergente para a loiça - fig.7
- A placa grill, as espátulas e os tabuleiros podem ser lavados na máquina de lavar a loiça.
  Não utilize materiais abrasivos ou produtos agressivos - fig.8
- Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo de alimentação dentro de água nem na máquina de lavar loiça.

ARRUMAÇÃO

- Verifique se o aparelho se encontra frio e desligado antes de proceder à sua arrumação.
- Enrole o cabo à volta dos 2 ganchos situados na parte de trás do produto - fig.9
- Volte a colocar a placa.
- Mantenha o aparelho arrumado fora do alcance das crianças.

Raclette tradicional

raclette
placa grill*

8 pessoas
32 tabuleiros

ingredientes

1,5 kg a 2 kg de queijo para raclette ■ 2,5 kg de batatas ■ 16 fatias de fiambre ■ alguns pimentos ■ alguns cogumelos ■ 1 frasco de pepinos de conserva ■ 1 frasco de cebolas em vinagre ■ 1 lata pequena de milho doce ■

preparação

- Leve a cozer as batatas com a casca. Corte o queijo em fatias e disponha-o num prato com as fatias de fiambre.
- Corte os pimentos e os cogumelos em lâminas finas. Coloque os pepinos, as cebolas, os cogumelos, o milho e os pimentos em pratinhos.
- Grelhe as cebolas, os cogumelos, o milho e os pimentos sobre a placa grill. Coloque uma fatia de queijo em cada tabuleiro e deixe derreter no forno para raclette.
- Saboreie a raclette acompanhada com o fiambre, as batatas e os vários acompanhamentos.

Raclette de 3 queijos

raclette

8 pessoas
32 tabuleiros

ingredientes

600 g de queijo para raclette (pasteurizado ou leite cru) ■ 600 g de queijo azul ■ 600 g de queijo de cabra ■ 2,5 kg de batatas ■ um pouco de tomilho ■ um frasco de azeitonas pretas ■

preparação

- Leve a cozer as batatas com a casca. Corte os diferentes queijos em cubos com cerca de 1 cm de lado e coloque-os numa travessa.
- Coloque 10 cubos de queijo em cada tabuleiro. Deixe derreter no forno para raclette mexendo de vez em quando com a espátula de plástico para misturar os sabores.
- Faça deslizar o queijo derretido sobre as batatas cortadas às rodelas finas, polvilhe com um pouco de tomilho e saboreie com as azeitonas.

Para variar
Pode temperar os queijos com um pouco de pimenta moída antes de os derreter ou juntar alguns cubos de tomate fresco no momento de saborear.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:38 Page 80

Raclette de camarão

raclette
placa lisa*

8 pessoas
32 tabuleiros

ingredientes

64 camarões grandes ■ 3 colheres de sopa de sumo de limão ■ 3 colheres de café de ervas aromáticas ■ sal e pimenta ■ 2 dentes de alho ■ 2 cebolas picadas ■ 320 g de cogumelos ■ 650 g de tomates ■ 1 kg de queijo para raclette ■ batatas cozidas no vapor ■

preparação

- Descasque os camarões e regue-os com o sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Corte os tomates e os cogumelos em fatias finas.
- Leve os camarões a cozinhar durante 1 minuto de cada lado sobre a placa lisa.
- Coloque os cogumelos em lâminas e as fatias de tomate em cada um dos tabuleiros e coloque os camarões cozinhados por cima. Cubra com uma fatia de queijo.
- Deixe cozinhar no forno para raclette durante 6 a 7 minutos e sirva com as batatas cozidas no vapor.

para variar
Pode substituir as batatas por fatias de pão torrado.

Raclette de ratatouille

raclette

8 pessoas
32 tabuleiros

ingredientes

3 cebolas ■ 2 beringelas ■ 3 pimentos vermelhos ■ 3 pimentos verdes ■ 3 courgetes ■ 6 tomates ■ 6 dentes de alho ■ 1 chávena de azeite ■ 3 colheres de café de orégãos ■ 3 colheres de café de manjericão fresco ■ sal e pimenta ■ 1 1/2 copo de vinho tinto ■ 1 kg de queijo para raclette ■ pão ■

preparação

- Descasque as cebolas e corte-as em cubos. Lave as beringelas, corte-as em cubos e tempere-as com sal. Deixe as beringelas durante 15 minutos no frigorífico para libertarem a água. Passe as beringelas por água e seque cuidadosamente. Lave os pimentos e corte-os em 2, retire as sementes e corte-os em cubos. Lave as courgetes e os tomates e corte-os em cubos. Descasque os dentes de alho, pique-os e tempere-os com sal. Leve o azeite a aquecer numa caçarola e junte o alho e os legumes. Adicione os orégãos, o manjericão, o sal, a pimenta e o vinho tinto. Deixe cozinhar em lume brando durante 20 a 25 minutos.
- Quando a ratatouille estiver pronta, pode começar a preparar a raclette. Disponha uma colher de sopa de ratatouille no tabuleiro, junte o queijo e leve a cozer no forno para raclette.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:38 Page 81

Raclette de ananás

raclette

8 pessoas
32 tabuleiros

ingredientes

2 ananases frescos ou 2 latas ■ 8 fatias grossas de fiambre ■ 1 kg de queijo para raclette ■

preparação

- Corte o queijo em fatias e disponha-as sobre um prato.
- Corte o fiambre em cubos. Descasque o ananás e corte-o em fatias. Retire a parte rija do centro e corte cada fatia em triângulos pequenos. Coloque o ananás e o fiambre em pratinhos.
- Coloque alguns cubos de fiambre e alguns triângulos de ananás em cada tabuleiro e cubra com o queijo.
- Deixar cozinhar no forno para raclette 8 a 9 minutos.

Frango Tex-Mex

placa lisa*

8 tortilhas

ingredientes

350 g de peito de frango ■ 2 latas de tomates pelados de 400g ■ 2 colheres de sopa de azeite ■ 2 cebolas picadas ■ sal e pimenta ■ 8 tortilhas ■

preparação

- Escorra os tomates e corte-os em cubos. Corte o peito de frango em lâminas finas. Deite o azeite nos tabuleiros e coloque-os sobre a placa lisa. Coloque uma colher de sopa de cebola tabuleiro e deixe cozinhar 1 minuto. Junte 1 colher de sopa de cubos de tomate, tempere com sal e pimenta, deixe cozer em lume brando durante 1 minuto e meio.
- Retire os tabuleiros e coloque-os no forno para raclette. Coloque as lâminas de frango sobre a placa lisa, deixe cozinhar 2 minutos de cada lado.
- Junte o frango nos tabuleiros. Coloque as tortilhas sobre a placa lisa para as aquecer (cerca de 15 segundos de cada lado). Guarneça cada uma das tortilhas com a preparação e dobre-as para formar um rolo.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

Frango de caril

placa lisa*

8 tabuleiros

ingredientes

4 escalopes de frango cortados aos pedaços ■ 1 cebola grande picada ■ 2 chalotas picadas ■ 80 g de manteiga ■ caril em pó ■ sal e pimenta ■ 8 colheres de sopa de natas ■ chutney (molho oriental picante) ■

preparação

- Coloque os tabuleiros sobre a placa lisa. Em cada um dos tabuleiros, leve a derreter 10 g de manteiga e deixe a chalota e a cebola ficarem douradas. Junte o frango. Deixe cozinhar 12 minuto e polvilhe com o caril, o sal e a pimenta. Mexa e deixe cozinhar alguns instantes.
- Junte as natas, misture e junte um pouco de chutney antes de servir.

como acompanhamento
Sirva com uma salada de tomate, de cebolas brancas e de coentros frescos.

Reuchtis

placa lisa*

8 reuchtis

ingredientes

500 g de batatas ■ 1 cebola ■ 250 g de toucinho ■ 125 g de queijo gruyère ralado ■ 1 ovo ■ 2 colheres de sopa de natas espessas ■

preparação

- Leve a cozer as batatas com a casca, deixe-as arrefecer e descasque-as. Rale-as com um ralador com orifícios grandes.
- Refogue as cebolas e o toucinho numa frigideira.
- Misture as batatas raladas com o ovo, as natas espessas, o queijo gruyère, o toucinho e a cebola. Tempere com sal e pimenta.
- Leve a cozer sobre a placa lisa, virando a meio da cozedura.

como acompanhamento
Pode servir os reuchtis com uma salada de alface temperada com óleo de noz.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

Blinis do Cáucaso

placa lisa*

40 blinis

ingredientes

600 g de farinha ■ 4 ovos ■ 20 g de levedura de cerveja ■ 1 l de leite ■ 2 colheres de sopa de manteiga derretida ■ 1 colher de café de sal ■

preparação

- Dissolva a levedura em 6 colheres de sopa de leite morno (cerca de 30°C) e deixe repousar durante 10 minutos.
- Deite a farinha numa saladeira e faça um buraco no meio. Deite o leite aos poucos, misturando-o com a farinha, junte a levedura, as gemas, a manteiga derretida e o sal. Deixe repousar durante 1 hora.
- Antes de cozinhar os blinis, bata as claras em castelo e incorpore-as à massa. Deite uma colher de massa sobre a placa lisa e deixe cozer durante 4 minutos.
- Sirva os blinis com ovas de peixe, fatias de truta fumada ou presunto.

para variar
Juntar à massa 1 colher de sopa de açúcar antes de cozinhar e servir com compota ou fruta cristalizada

Panquecas

placa lisa*

40 panquecas

ingredientes

600 g de farinha ■ 40 g de fermento de padeiro ■ 6 ovos ■ 60 cl de leite ■ 60 g de açúcar em pó ■ 4 colheres de sopa de manteiga derretida arrefecida ■ 2 pitadas de sal ■

preparação

- Dissolva a levedura em 6 colheres de sopa de leite morno (cerca de 30°C) e deixe repousar durante 10 minutos.
- Numa saladeira, deite a farinha, junte o açúcar em pó, o sal e a manteiga derretida. Faça um buraco no meio, junte os ovos e a levedura dissolvida no leite. Misture a massa com um batedor de varas e junte o leite aos poucos. Deixe a massa repousar durante pelo menos 1 hora num ambiente morno, cobrindo-a com um pano.
- Deite uma colher de massa sobre a placa lisa e deixe cozer durante 5 minutos. Sirva com xarope de ácer, compota ou doce de fruta.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

Hambúrguer

raclette
placa lisa*

8 hambúrgueres

ingredientes

800 g de carne de vaca picada ■ 2 ovos ■ sal e pimenta ■ 2 tomates ■ 8 pães para hambúrguer ■ algumas folhas de alface ■ 8 fatias finas de queijo cheddar ■ 8 fatias de bacon ■ ervas aromáticas

preparação

- Amasse a carne picada e o ovo, o sal, a pimenta e as ervas aromáticas e forme 8 hambúrguers bastante planos.
- Coloque os tabuleiros sobre a placa lisa e leve as hambúrguers a cozer durante 3 minutos de cada lado. Coloque as fatias de queijo sobre as hambúrguers. Retire os tabuleiros e coloque-os no forno para raclette. Grelhe o bacon sobre a placa lisa.
- Corte os pães em 2 e toste-os durante alguns instantes sobre a placa lisa. Coloque as hambúrguers sobre as metades de pão, junte uma fatia de bacon, uma rodela de tomate, uma rodela de cebola, uma folha de alface. Tempere e cubra com o resto do pão.

Espetadas de gambas

placa grill*

4 espetadas

ingredientes

cerca de 20 gambas cozidas (5 a 6 por espetada) ■ 1 copo de pão ralado ■ alho picado ■ salsa ■ 2 colheres de sopa de azeite ■

preparação

- Descasque as gambas e coloque-as numa saladeira. Deite um pouco de azeite, polvilhe com o alho picado e a salsa, misture cuidadosamente. Deite um pouco do pão ralado sobre as gambas para paná-las. Aumente a quantidade de pão ralado se necessário.
- Enfie as gambas uma a uma num espeto de madeira com cerca de 30 cm de comprimento. Leve a cozer sobre a placa grill durante 5 a 10 minutos.

como acompanhamento
Sirva com uma salada mista ou com arroz e um fondue de pimentos.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

Courgetes marinadas

placa grill*

8 pessoas

ingredientes

3 courgetes ■ 4 dentes de alho ■ 6 chalotas ■ ervas aromáticas ■ pimenta de caiena ■ azeite ■ sal e pimenta ■

preparação

- Descasque a courgete guardando um pouco da casca e corte fatias bastante finas no sentido do comprimento. Coloque-as num recipiente que vá ao frigorífico. Junte o alho e a chalota picados e as especiarias. Regue com azeite. Deixe marinar no frigorífico durante pelo menos 6h.

Ideal para o Verão!
Uma delícia para acompanhar carnes grelhadas.

- Escorra bem as fatias de courgete. Coloque as fatias de courgete marinadas umas ao lado das outras sobre a placa grill. Vire as fatias a meio da cozedura. A cozedura está no ponto quando as fatias estiverem amolecidas e ligeiramente grelhadas.

Espetadas de frutas

placa grill*

8 pessoas
16 espetadas

ingredientes

Frutas: 2 pêssegos ■ 2 bananas ■ 32 morangos ■ 16 pedaços de ananás ■
Marinada: 3 colheres de sopa de mel ■ 2 colheres de sopa de açúcar amarelo ■ 60 g de manteiga derretida ■ 2 colheres de sopa de rum ■ 1/2 colher de sopa de café de cardamomo em pó ■ 16 espetos em madeira de 15 cm de comprimento ■

preparação

- Prepare a marinada misturando o mel e a manteiga derretida, em seguida o açúcar, o rum e o cardamomo.

- Prepare as espetadas alternando um morango, um quarto de pêssego, uma rodela de banana (bastante grossa), um pedaço de ananás, um morango. Coloque as espetadas num prato e regue com a marinada, pelo menos uma hora antes.

- Leve as espetadas a cozer sobre a placa grill, virando-as de vez em quando.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

KRUPS RACLETTE - 2016236010 31/08/06 11:38 Page 86

Baguetes com queijo de cabra

placa lisa* raclette

8 pessoas
32 tabuleiros

ingredientes

800 g queijo de cabra pré-cortado ■ 32 azeitonas ■ 1 cebola ■ azeite ■ 2 pimentos vermelhos ■ 2 dentes de alho ■ 32 fatias de pão tipo baguete ■

preparação

- Corte os pimentos em dois, retire as sementes e corte-os em pedaços pequenos. Tire o caroço às azeitonas e corte-as às rodelas. Descasque e corte a cebola e os dentes de alho. Misture o pimento, as azeitonas, a cebola e o alho.
- Toste as fatias de baguete sobre a placa lisa durante 2 minutos e em seguida coloque-as nos tabuleiros.
- Coloque uma fatia de queijo de cabra sobre o pão, junte a preparação e regue com um fio de azeite. Deixe cozer no forno para raclette durante 8 minutos.

Para variar
Pode substituir os pimentos por tomates e juntar algumas folhas de manjericão fresco no momento de servir.

Bruschetta com mozzarella

placa lisa* raclette

8 pessoas
32 tabuleiros

ingredientes

32 fatias de pão tipo baguete ■ 8 tomates ■ 2 bolas de queijo mozzarella ■ orégãos ou manjericão (fresco de preferência) ■ azeite ■

preparação

- Corte os tomates e o queijo mozzarella em fatias muito finas.
- Toste as fatias da baguete sobre a placa lisa durante 2 minutos e em seguida coloque-as nos tabuleiros.
- Sobre cada fatia de pão, coloque 1 fatia fina de tomate e de mozzarella. Polvilhe cada uma das fatias com orégãos ou manjericão e regue com um fio de azeite. Deixe cozer no forno para raclette durante 3 minutos.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

Omeleta presunto e queijo

placa lisa*

ingredientes (para um tabuleiro)

1/4 de uma fatia de fiambre cortada em cubos ■ 10 g de queijo ■ 2 a 3 colheres de sopa de omeleta ■ sal e pimenta ■ 1 noz de manteiga ■

preparação

- Numa terrina, parta os ovos em função do número de pessoas. Junte sal e pimenta. Bata os ovos.
- Coloque os tabuleiros sobre a placa lisa e deixe a manteiga derreter. Junte o queijo e o fiambre, em seguida deixe grelhar durante alguns segundos. Deite 2 a 3 colheres de sopa de omeleta e mexa delicadamente com a espátula.
- Deixe cozer durante alguns minutos.

Para variar
Pode juntar algumas ervas aromáticas e servir com uma salada de tomate.

Ovos com bacon

placa grill*

ingredientes (para um tabuleiro)

1 ovo ■ 1 fatia de bacon ■ algumas rodelas de tomate ■ algumas lâminas de cebolas ■ alho picado ■ sal de aipo ■ 1 colher de café de queijo ralado ■ 1 colher de sopa de natas ■ 1 noz de manteiga ■ sal e pimenta ■

preparação

- Unte a placa grill com óleo, dourar os tomates, as cebolas e o alho picado durante 3 minutos. Junte o bacon e polvilhe com sal de aipo.
- Parta o ovo sobre a parte lisa e tempere. Leve a cozer durante alguns minutos.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.

Massa para crepes

ingredientes (para 40 a 60 mini crepes)

500 g de farinha ■ 6 ovos ■ 1l de leite 1/2 gordo ■ uma pitada de sal ■ 2 colheres de sopa de óleo ■

Para variar
Para uma massa mais leve, junte 10 cl de cerveja.
Para uma massa açucarada, junte 2 colheres de sopa de açúcar e 1/2 colher de
café de flor de laranjeira.

preparação

- Bata os ovos em omeleta, junte o leite e progressivamente, a farinha e tempere com sal. Deixe repousar durante 1 hora.

Crepes com fiambre e natas

placa lisa*

ingredientes

3 fatias de fiambre ■ 1 tigela de queijo gruyère ralado ■ 1 embalagem de natas ■

preparação

- Coloque 1/2 fatia de fiambre sobre o crepe no final da cozedura do segundo lado. Polvilhe com queijo gruyère ralado. Quando o fiambre estiver bem quente, regue com as natas e dobre em formato de guardanapo.

Crepes com mel e nozes

placa lisa*

ingredientes

3 colheres de sopa de mel ■ 100 g de nozes picadas ■

preparação

- Misture o mel e as nozes picadas. No final da cozedura do segundo lado, guarneça o crepe com esta preparação e dobre-o em quatro. Mantenha alguns segundos sobre a placa lisa.

Para variar
Substitua as nozes por avelãs e decore os crepes com chantilly.

* regule o termóstato no máximo e pré-aqueça durante 15 minutos.